BIBLIOTECA RARA

DEL VITTO E DELLE CENE DEGLI ANTICHI,

lezioni di Giuseppe Averani; testo di lingua, ora nuovamente stampato, con prefazione e il ritratto dell'autore.

DE CONVITI PUBBLICI; delle cene private; de' pesci; delle carni; degli antipasti e delle seconde mense; della sontuosità dei conviti; delle bevande e dei vini, ec.

BIBLIOTECA NAZIONALE FIRENZE

MILANO
G. DAELLI e C.
EDITORI

Digitized by Google

BIBLIOTECA RARA

PUBBLICATA DA G. DAELLI

VOL. III.

DEL VITTO E DELLE CENE

DEGLI ANTICHI.

Digitized by Google

Digitized by Google

DEL VITTO E DELLE CENE
DEGLI ANTICHI

LEZIONI

DI

GIUSEPPE AVERANI

ORA NUOVAMENTE STAMPATE.

TESTO DI LINGUA

MILANO
G. DAELLI e COMP. EDITORI

MDCCCLXIII

BIBLIOTECA NAZIONALE FIRENZE

Digitized by Google

PREFAZIONE

> Voi cittadini mi chiamaste Ciacco
> Per la dannosa colpa della gola.
> DANTE.

Di tutti i peccati capitali il più abietto è la gola. V' è un giusto orgoglio, una santa ira, un' utile avarizia; l' invidia è in sostanza un anelito all' eccellenza; la lussuria è un traviamento dietro all'idea del bello; l'accidia spesso si confonde col dolce far niente delle menti pensose e poetiche; la gola non ha altro ideale che il tristo sacco. *I Pitagorici la purificarono nel vitto vegetale e nell' acqua; i poeti l'affinarono nell' ambrosia e nel néttare. Dall' antropofagia ai pasti d' ambrosia il tratto è grande; ma si va sempre da una materialità all' altra; dalla orribile alla delicata e squisita. La scienza d'Apicio non sarà mai ideale e poetica.*

Quando si legge del lusso della mensa presso i Romani, si comprendono le macerazioni e i digiuni degli asceti.

> Mele e locuste furon le vivande
> Che nutriro il Battista nel deserto.

Si comprende che l' imaginazione esaltasse la parsimonia del secol primo che

> Fe' savorose per fame le ghiande
> E néttare per sete ogni ruscello.

Traboccando la parte bestiale dell' uomo, si voleva rimettere l'equilibrio innalzando lo spirito. Era una statica morale e noi ristampiamo queste lezioni dell'Averani, non perchè siamo i Tantali delle ghiottornie romane, ma perchè ci paiono servire alla illustrazione della morale patologia.

Se non che la gola, che fece rifrustare le terre e i mari per nuovi e più grati cibi, conferì alla conoscenza dei prodotti naturali e alla perfezione del loro apprestamento. La bontà e la varietà del vitto servirono all' incivilimento; perchè oltre il removere lo scellerato amore dei pasti ferini, provvidero al sostentamento della progressiva popolazione della terra. Popolazione e mezzi di sussistenza; gran questione dei Malthusiani che ci allontanano di gran tratto dalle coppe di Ebe e di Ganimede, e dalle bakole o *cadaveri raggiunti e bene apprestati dei Fidjis.*

Le indagini, le esperienze, le fatiche impiegate per accrescere e perfezionare gli alimenti dell' uomo sono nobili e direm così filosofiche; gli abusi lucullei, frateschi, ed episcopali,

L' anguille di Bolsena e la vernaccia.

sono odiosi e da gente che Circe abbia in pastura. *Fanno stomaco i disordini onde i Romani annullavano le loro forze. Era un avvelenamento volontario e continuo, peggiore che il vino di*

Digitized by Google

Britannico, e gli uovoli di Claudio; questi uccidevano, quello abbrutiva.

Molti scrittori hanno trattato questo soggetto non tanto per detestare gli eccessi e i danni del lusso, quanto per fini scientifici ed economici. Ai nostri dì questo studio è, come tanti altri, pervenuto al sommo, ma nessuno, crediamo, tra noi ha discorso questa materia con tanta conoscenza e possesso dei fonti e con tanta eleganza di stile come Giuseppe Averani. Il suo è uno di quei lavori originali, che non son mai annullati dalle ricerche susseguenti.

Ai dì nostri un libro di tal fatta darebbe, senz' altro, nome ad uno scrittore. Il Menière ritrovò i vestigj della antica medicina nei poeti latini, e fu lodato per la sua erudizione ed amenità. Dalle sue spiritose rapsodie appar più viva la storia della medicina che in Celso, sì candido e felice scrittore. Per l'Averani questo lavoro fu un passatempo; un cesellare fondendo il Perseo. *Egli, secondo il genio della nostra nazione, fu enciclopedico; o meglio un vero maestro in giure, definito per la scienza delle cose umane e divine. Giureconsulto, professò cinquantatrè anni a Pisa, e dettò le* Interpretationes juris, *opera classica, ove si aggiustò più che altri al Cuiacio, che fu il più grande, se non il primo ad esporre i maestri del diritto romano in modo dicevole alla loro eleganza geometrica. Matematico espose Archimede, illustrò l' interprete*

*di lui Eudocio, e meditò l'*Almagesto *di Tolomeo. Fisico, fece varie dotte osservazioni sullo specchio ustorio, ed alcune esperienze con Arrigo Newton inviato inglese in Toscana sulla propagazione del suono. Fu membro della Accademia della Crusca, e della real Società di Londra, e l'una cita i suoi libri, l'altra ha nelle sue* Transazioni *saggi del sapere e dell'acume di lui. Levava la mano dalla macchina pneumatica di Boyle per porla al frullone. Teologo, scrisse della Passione di Cristo; erudito fece queste lezioni: polistore eccellente e sovrano, come lo chiamò a ragione l'editore delle sue Lezioni, Anton Francesco Gori, erudito degno di lodar l'Averani.*

Nato in Firenze il 20 *marzo* 1663 *da Giovan Francesco, valente in matematica, e da Margherita Sacchettini, vi morì di settantacinque anni il* 24 *agosto* 1738. *Studiò a Pisa, e il suo maggior fratello Benedetto, valente umanista, nel far le parole per la laurea di lui e di un altro fratello, Niccolò, chiaro avvocato, potè senza immodestia levare a cielo l'ardore, la velocità onde sì giovani avean come rapito i più riposti tesori del sapere. Un mulo carico d'oro può salire l'erta d'una rocca e farsi aprire le porte; ma la scienza non si espugna che col lavoro e il sorriso del cielo. Preso l'abbrivo l'Averani non si arrestò che alla morte scambiando allora la scienza umana con la verità divina, di cui in vita avea cercato ogni raggio. Felice età in cui*

l' ingegno italiano comunicava largamente con la mente europea, e n' era più spesso guida che discente; in cui gli scienziati si credevano più consorti che rivali; età veramente beata e invidiabile, *dice il Gori,* in cui al maggior segno crebbe la gloria di Firenze, non si essendo ancora levato su un certo spirito, dedito al motteggiare, e sfatare, pago sol di sè stesso, aduggiatore e infestatore de' letterari esercizj; da cui fu gettata fin d' allora, e in altri a lui simili fatta germogliare una certa mala semenza d' invidia e di superbia, disturbatrice maligna della letteraria amichevol quiete, la quale in quei savj sommamente fioriva. *Che direbbe il Gori ora che la sola beffe tiene il campo, e l' infinita schiera degli sciocchi, non impara a conoscere la fisonomia umana che nelle contorsioni di Hogarth?*

Il marchese abate Antonio Niccolini, discepolo diletto dell' Averani, che morendo gli donò le sue Interpretazioni, *ed a cui innalzò un sepolcro di marmo in S. Marco di Firenze, non sembra apprendesse dal maestro il bello stile, perchè nella orazione funerale che egli ne disse nell' Accademia della Crusca, con splendido e lugubre apparato tenuta nel salone del Palazzo de' signori Principi Corsini il dì* 28 *aprile dell' anno* 1745, *lavorava di mosaico così:* Preso dall'ammirabil maniera di filosofare del nostro immortale accademico il gran Galileo, vero maestro di color che sanno seder tra filosofica famiglia, non più potè,

come le pecorelle, che escon dal chiuso, addossarsi tranquillamente, senza saper lo imperchè, a' detti di alcun maestro; e però sciolta la sua ragione da' lacci oltraggiosi dell' autorità, qual ape industriosa volò su tutti i fiori delle opinioni de' filosofanti, e da essi la miglior sostanza traendo, mele soavissimo di dottrina formonne. *E con queste intarsiature di versi danteschi e petrarcheschi, condite di miele estratto dai fiori, par proprio lo stile straforato, per usare un'imagine del Colombo, come* un panaro d'ave che fanno il miele.

Meglio che il Niccolini assai, Lorenzo Bellini, il grande anatomico, nel suo poema dei Buccheri ritrae nelle seguenti quattro vivacissime ottave il nostro autore.

E l' Averani il brutto egli è un demonio,
Che 'n quanto nel saper nessun l'appaia,
Sa Tucidide a mente e Svetonio
E dove avea Senocrate l' ovaia,
E di che razza corna è Giove Ammonio,
E perchè a gole tre Cerbero abbaia,
E s' è transustanziato con Focilide,
Con Demostene, Socrate e Bacchilide.

E 'n cielo, e 'n terra, vuoi dentro o di fuori,
Sa tutto quel che v' è parte per parte,
E sa degli animali e sa de' fiori
L' impastamento, la natura e l' arte,
E sassi sodi, e teneri liquori
E nubi in aria, e nebbie in terra sparte,
E de' turbini il pazzo girigogolo
E ragionar di Dio da gran teologo.

Digitized by Google

E di Pappo, Archimede e del Pergeo
Sa i curvi freghi e sa le quadrature,
E dell' algebra intinto è nel cibreo
Ch 'n cifra fa le sue cucinature,
E sa chi fu ingegner del Culiseo,
E chi il primo inventò le privature;
Gli è d' ogni scienza in somma un repertorio,
D' un saper senza termin perentorio,

E bello o no, che un po' nel corpo e' sia,
Quell'anima, ch' egli ha, l' è troppo bella,
Sebben, che se non fosse un'eresia,
Ch' ei n' ha più d' una vorrei dir con ella,
E che in lui non un' anima si stia
Questa ragione a creder mi zimbella,
Ma n' abbia sette o otto per incanto
Perchè una sola non può saper tanto.

Che fosse brutto è detto per ischerzo e brutto non appare nel ritratto che noi abbiamo ricavato dal medaglione, riprodotto dal Gori. — Bronzo espressivo, *gli dice il Niccolini, appassionato delle apostrofi,* che nobil parte de' tuoi grati discepoli consacrò, figurandoti per quella Temide celeste, che dal suo tempio collocato nel Parnaso, delle Muse, tipo d' ogni sapere, abituro, diede col suo oracolo le giuste sorti a' mortali, e che per loro messe alla luce, la giustizia, le buone leggi e la pace, come nelle tre ore, sue divine figliuole, Dice, Eunomia ed Irene chiamate, la greca mitologia, simboleggiò.

Dopo aver parlato de' suoi studj, del suo temperamento, della sua innocenza, che non l' ab

bandonò mai neppur dopo coperte le guance, *il Niccolini loda la sua nimistà con l'ozio.* « Voi lo vedevate là immerso nell' orazione, quà in scientifiche speculazioni, in dotti lavori, in fabbricar telescopj, e in formare matematici strumenti, e figure: là in composizioni d'odori, di cui la sua età fu molto vaga: e qua in savie ed erudite compagnie. *In quest'affetto agli odori s' accostava al Magalotti, che ne parlò sì delicatamente, e lo stesso Averani ne toccò così nell' orazione che dettò delle lodi di lui:* Miratelo immerso negli odori, maneggiar fiori, buccheri e trattar odorifere manipolazioni e in altre guise, come alcuno follemente giudicherebbe, perdere il tempo. Voi crederete che per diporto s'abbassi a sì lievi faccende, come di Scipione e di Lelio si narra, allorchè andavano sollazzando sul lido di Gaeta e scherzando e raccogliendo nicchj a guisa di fanciulli. Ma ne sareste forte ingannato se ciò credeste. Non s' abbassava egli all'umili cose, ma quelle sublimava filosofando e speculando.

Vincenzo Viviani, il restitutore di Aristeo e di Apollonio Pergeo, stimava tanto l' Averani che lo voleva mandare ad insegnare matematiche a una università straniera. Egli antipose Pisa. Così d' Alembert rifiutò di lasciar Parigi per Berlino e per Pietroburgo. E quando vecchio e affranto, dovè ridursi in patria, renunziò allo stipendio, e costretto dal Granduca a ritenerlo, si acquetò la coscienza con lo scriver di leggi, supplendo con la penna alla voce.

Il Camus gli dà lode di aver posto l' animo alla risoluzione delle antinomie del diritto romano; il Niccolini di essersi elevato dallo studio del diritto positivo alla contemplazione della ragione della natura e delle genti. Certo non era un intelletto da restare ai testi. Onde fu prescelto da Cosimo III ad insegnar questa scienza delle leggi a Gian Gastone, e avanti ad Augusto re di Polonia, allora principe succedituro, ragionò nella scuola pisana quasi estemporaneamente sopra le rappresaglie appartenenti alla ragion delle genti.

Anton Francesco Gori pubblicò veramente solo due volumi delle Lezioni toscane *del nostro Averani; il primo nel* 1744, *il secondo nel* 1746. *Il terzo, ove si contengono le lezioni che ristampiamo intorno al* Vitto e alle Cene degli antichi *uscì in Firenze presso Gaetano Albizzini nel* 1766, *con prefazione del canonico Andrea Pietro Giulianelli, in forma di lettera a Mattia Damiani Volterrano* poeta illustre, *che* seccato dalle istanze fin del bel sesso *aveva in animo di pubblicare le sue* graziose liriche poesie. *Il Giulianelli che aveva pubblicato in Roma un trattato* delle navi turrite *degli antichi tesse un catalogo di scrittori di cose convivali, e loda naturalmente, come facciam noi, sopra tutti l' Averani. Dice che il vanto dell'antiquaria restava ancora agl' Italiani, vinti dagli Oltramontani nelle scienze* per mancanza di necessari aiuti. — *e che delle infinite dis-*

sertazioni filologiche, che sfornavano del continuo le officine tedesche e olandesi, e di cui il Proposto Gori avea raccolto da cinquemila, poche erano da star a paro con queste Lezioni.

Il Giulianelli dice che l'Averani avea alla ridondanza del fratello Benedetto fatta succedere in sè la castigatezza, proprietà, sceltezza e lima del culto parlare latino dei vecchi giurisprudenti, e così si era formato non meno del toscano un grazioso e sodo stile latino. Pare anche a noi che lo studio dei giurisprudenti romani, aggiunto agli esempj della scuola del Galileo, informasse l'Averani a quel suo fare reciso nella sua leggiadria, e ameno nella sua esattezza. I passi assai frequenti di poeti e prosatori latini ci fanno trabalzare un poco, ma sono brevi scosse; e la via torna subito piana ed agiata.

Dai sommi veri della filosofia ai fiori della poetica, dalle acque nanfe ai savori, l'Averani tutto seppe, e conditi del suo stile piacquero così gl'insegnamenti giuridici come gli aneddoti eruditi. Egli era sì ricco, che, come Cleopatra, struggeva le perle nel vino. Ci piace che la musa gli abbia un giorno fermato la mano, e che queste perle di vaga forma e bellissima acqua siano state serbate a ornamento della nostra collana di scritti inediti e rari.

CARLO TÈOLI.

LEZIONE I.

DE' CONVITI PUBBLICI DE' ROMANI, E DELLA LORO MAGNIFICENZA.

Bene e saggiamente i nostri maggiori, di questa inclita accademia fondatori, ordinarono che il nuovo arciconsolo, prese l' orrevoli insegne del sommo magistrato, con lieto e splendido convito gli animi vostri confortasse, e le sofferte virtuose fatiche con dilettevoli imbandigioni ristorasse. Perocchè la mensa è un nodo di famigliarità e confidenza, che strettamente congiunge e fortemente strigne gli animi degli amici; e, come altri disse, *lo convito è un presame di amistade intra li buoni,* è un giocondo alleviamento delle noiose fatiche, un dolce conforto degli animi in gravi pensieri ed in faccende di grande importanza involti; cacciando e disgombrando ogni tristezza ed angoscia,

Che come nebbia al vento si dilegua.

Zenone, siccome fondatore dell' austera e rigida disciplina stoica, uomo per professione aspro e zotico e

tristo, soleva ai lupini compararsi: perciocchè siccome quelli bagnati ed inzuppati s'ammolliscono insieme, e s'addolciscono, così egli la natia sua durezza ed amarezza, beendo e ne' bicchieri attuffandosi, deponeva. E Platone esortava Senocrate, uomo per la soverchia rigidezza della natura intrattabile, a rallegrarsi; dicendoli sovente, che sacrificasse alle Grazie, cioè a dire, che, beendo e sollazzando tra gli amici, ammollisse la soverchia durezza della natura, e temperasse l'asprezza e salvatichezza de' costumi. Catone ancora, siccome uomo nella stoica disciplina ammaestratissimo, austero e rigido di costumi, non disdegnava spesse fiate di bere allegramente, e d'avvalorare col vino, ed infiammare l'anneghittita virtù, come n'avverte Orazio con quei versi,

Narratur et prisci Catonis
Sæpe mero caluisse virtus.

E Seneca della stessa setta c'esorta a bere alcuna volta fino all' ebrietà, non per sommergere nel vino la mente, ma per sollevarla con ravvivare lo spirito e riconfortarlo.

Che s'egli avviene per avventura, che una qualche lieta brigata d'uomini savi e scienziati, qual'è la vostra, s'aduni a tavola, oltre al sollievo degli animi, quanti buoni e salutevoli insegnamenti s'apprendono da' piacevoli e dotti ragionamenti de' convitati? Diceva colui, che le cene di Platone erano dilettevoli anche il giorno seguente; perocchè mancata la dilettazione sensibile del palato, non mancava l'intellettuale dell' animo, che pasciuto di saggi ammaestramenti si spassava in sublimi e nobili pensieri, e si nutriva della cognizione delle cose udite ed apparate da quel gran filosofo. Gli antichi scrittori ci additano quali fossero, e quali esser debbano le cene de' savi. Nel convito di

Platone, in cui si favella della gioconda e piacevole materia d'amore, s'asconde una squisita e profonda dottrina: nelle cene de' savi descritte da Ateneo si contiene un' immensa miniera d'erudizione; e simigliantemente ne' ragionamenti simposiaci di Plutarco e ne'carnevaleschi raccontamenti di Macrobio. Non sono da questi conviti dissomiglianti i vostri stravizi, virtuosissimi accademici, ne' quali pascete anzi lo intelletto di poetici componimenti, e d'arguti motti e di leggiadre e festevoli cicalate, che il corpo di delicate vivande. E tali appunto debbono esser le cene e le tavole degli uomini di senno, non apparecchiate con lusso per appagare la golosità e ghiottornía, ma per dare il necessario ristoro al corpo, ed all'animo il dovuto sollievo.

Il nome di cena, tratto dalla greca favella, denota comunione; perchè gli antichi romani solevano desinare parcamente, e soli; e cenare più lautamente e in compagnia degli amici; e per condimento della conversazione leggere alcun poetico componimento; onde disse il satirico.

ecce inter pocula quærunt
Romulidæ saturi quid dia poëmata narrent;

con quel che segue appresso. E Marziale lamentandosi che il libro venisse in tavola a principio della cena:

Deposui soleas: affertur protinus ingens
Inter lactucas oxygarumque liber.

Ma poichè la conversazione de' convitati cominciò ad introdurre il lusso delle cene, con saggio avvedimento quelli che tenevano le redini del governo procurarono giusta lor possa di raffrenare la golosità dei cittadini e di moderare le soverchie spese de' conviti. Conciossiacosachè ben comprendessero quei prudenti

cittadini che la gola è distruggitrice della virtù, ed il lusso sterminatore delle repubbliche, e degl' imperi; di che si lagna Giovenale (satira VI. vers. 394).

sævior armis
Incubuit luxuria, victumque ulciscitur orbem.

E leggiadramente poetando il nostro cittadino:

La gola, il sonno e l' oziose piume
Hanno dal mondo ogni virtù sbandita.

Avvedutamente il poeta diede il primo luogo alla gola; perchè questa conduce gli uomini a lussuriare, e viver mollemente e viziosamente adoperare.

Or dunque i Romani si sforzarono con varie leggi e ordinazioni di por freno alla gola e alle smoderate spese che la ghiottornia de' golosi richiede. Per la qual cosa ordinarono, che, *patentibus januis pransitaretur, et cœnitaretur, sic ut oculis civium testibus factis, luxuriæ modus fieret,* come dice Macrobio: e nell'anno 566 dopo la fondazione di Roma per la legge Orchia fu vietato di convitare oltre a un certo numero di persone prescritto dalla medesima legge. Appena passati ventidue anni fu necessario rinnovarla, e confermarla con la legge Fannia; per la quale s' aggiugneva la prescrizione della spesa, che non poteva passare cento baiocchi nelle feste principali, e negli altri giorni dieci; fuorchè si permetteva per dieci giorni di ciascun mese spenderne trenta; e che non potesse mettersi in tavola uccellagione, fuorchè la gallina, e questa non tenuta in istia. Quanta era la frugalità e parsimonia di quei tempi! Dopo diciotto anni fu fatta la legge Didia, per la quale fu dichiarato che tutta l' Italia fosse astretta d'osservare la legge Fannia; e che incorressero nelle pene da quella imposte ancora i convitati. Fu di nuovo

confermata la legge Fannia quasi in tutto e per tutto dalla legge Licinia, e ordinato che i trenta baiocchi si potessero spendere solamente ne' giorni delle calende, delle none e della fiera: negli altri giorni non si potesse porre in tavola se non tre libbre di carne secca, ed una libbra di salume; ma de' frutti della terra potesse ognuno a suo piacimento sfoggiare. Non molto dopo, ad istanza di Silla, dittatore, fu fatta altra legge che prescriveva la spesa di cinque lire ne' giorni delle calende, delle none, degl'idi e de' giuochi pubblici, e dell'altre feste solenni, e negli altri giorni di sei crazie, come riferisce Gellio; avvegnachè Macrobio dica che questa legge solamente scemò il prezzo delle cose da mangiare per non impoverire i ghiotti; susseguentemente la legge Emilia prescrisse la qualità e quantità delle vivande che mangiar si dovevano. Quindi la legge Antia impose nuova prescrizione alle spese, e parimente l' editto di Marc'Antonio, e finalmente la legge Giulia, la quale più indulgente dell' altra permise di spendere cinquanta giuli ne' dì da lavorare, e cinquanta lire nei giorni delle feste, e dugentocinquanta giuli ne' banchetti delle nozze; e indi a poco l' editto del medesimo Augusto, ovvero di Tiberio, che secondo le varie solennità ampliò i confini delle spese dalle cinquanta lire fino a cinquecento giuli.

Non dubitaste già, virtuosissimi accademici, che i vostri stravizi fossero sottoposti alla rigorosa censura delle leggi cotanto severe: imperciocchè per mio avviso esse non comprendono le cene solenni e pubbliche. Erano l' antiche cene di due sorte: altre pubbliche, ed altre private. Le pubbliche cene si facevano da' sacerdoti, da' magistrati, da' trionfanti, e talvolta dagl' imperadori. Le cene, che facevano i sacerdoti quando imprendevano l' uficio, si chiamavano *adiciali:* o perchè aggiungevansi molte vivande alla consueta imbandigione della privata cena, ovvero perchè s' aggiungeva

la cena alla solennità, come pare che accenni Tacito nel libro secondo degli Annali: *Rhescuporis sanciendo, ut dictitabat, fœderi convivium adiicit.* Le più sontuose erano quelle, che imbandivano i pontefici ed i Salii nel ricevere la consacrazione del sacerdozio. Laonde le cene laute e magnifiche si appellavano pontificali, e saliari. Festo: *saliis, quia amplæ ponuntur cœnæ, si quæ aliæ magnæ sunt, saliares appellantur.* Orazio:

Saliaribus
Ornare pulvinar Deorum
Tempus erat dapibus, sodales.

ed altrove:

Absumet heres cæcuba dignior
Servata centum clavibus, et mero
Tinget pavimentum superbo
Pontificum potiore cœnis.

Cicerone nel lib. v. epist. ix. ad Attico: *Cum opipare saliarem in modum epulati essemus.*

Quinto Ortensio, oratore fatto augure, prima di tutti fece mangiare il pavone, come narra Varrone e Plinio, il quale piacque assai, e indi montò in grande stima, massimamente dopo che Aufidio Lurcone insegnò la maniera d'ingrassarli.

Alle cene solenni de' magistrati allude Cicerone nella quarta Tusculana: *Deorum pulvinaribus, et epulis magistratuum fides præcinunt.* Marco Crasso sublimato al consolato, sacrificando ad Ercole, apparecchiò diecimila tavole. I convitati non dovettero esser meno di cento cinquanta mila, come apparirà dal calcolo che appresso faremo. Di Domiziano scrive Svetonio: *Congiarium populo nummorum trecentorum ter dedit, atque inter spectacula muneris largissimum epulum.* Aureliano im-

peradore avendo innalzato Valeriano ordinò al suo depositario. *Convivium item publicum edi iubebis senatoribus, et equitibus romanis.*

Le più abbondevoli e dispendiose erano le cene dei trionfanti. Di queste scrive Appiano nel libro delle guerre cartaginesi, parlando di Scipione, menante il trionfo sul romano Campidoglio: *arrivato nel Campidoglio Scipione, terminò la pompa; ed egli secondo il costume banchettò quivi gli amici nel Tempio.* Dalle quali parole ben si comprende, che a principio si banchettevano da' trionfanti solamente gli amici. Ma dentro a questi termini racchiuder non si potè la prodigalità di Lucullo; perchè egli ritornando vittorioso dall'Asia, non gli amici, ma la città splendidamente banchettò. Così scrive Plutarco: τὴν πόλιν εστίασε λαμπρῶς: *banchettò splendidamente la città.* E Varrone, rapportato da Plinio nel capitolo decimoquarto del libro similmente decimoquarto, l'addita con queste parole: *Lucius Lucullus puer apud patrem numquam lautum convivium vidit, in quo plus semel græcum vinum daretur: ipse cum redit ex Asia millia cadûm congiariorum divisit amplius centum.* Osservate, che allora il vino della Grecia, che era in gran pregio, si beeva parcamente, e ne'conviti lauti una sola volta, per rallegramento de'convitati, come usiamo noi. Plinio poco avanti avea detto: *tanta vero vino græco gratia erat, ut singulæ potiones in convictu darentur.* Ma Lucullo con eccessivo scialacquamento ne distribuì al popolo oltre a dieci mila barili. Nientedimeno fu di gran lunga superato da Giulio Cesare, la cui strabocchevole magnificenza e sterminata generosità niuno mai agguagliò. Questi menò cinque magnificentissimi trionfi, e tre volte senza controversia banchettò il popolo romano. Tornato d'Oriente vittorioso e trionfante banchettollo, e messe ventidue mila tavole, o triclinii, come riferisce Plutarco, con sontuose imbandigioni di squisite vivande

e di preziosissimi vini. Il triclinio era la tavola, che usavano gli antichi, così nominata da' tre letti, che attorno le stavano. Perciocchè anticamente non sedendo a tavola, come usiamo noi, ma giacendo nel letto, mangiavano: e per istare alquanto sollevati, col gomito sinistro al guanciale s'appoggiavano. In ciaschedun letto capivano tre e quattro e più convitati; ma lo stivarne in un letto più di quattro, poca lautezza e delicatezza si giudicava. Laonde Cicerone rimprovera Pisone d'inciviltà e rozzezza con queste parole: *nihil apud hunc lautum, nihil elegans etc. Græci quini stipati in lectulis, sæpe plures.* Pertanto si può agevolmente spiegare onde avvenisse che S. Giovanni nella Cena del Signore addormentato si giacesse sul petto di Cristo. Io vò immaginandomi che giacessero cinque per letto gli Apostoli, e tre soli fossero nel letto ove giaceva Cristo nostro Signore, siccome convenivasi alla dignità e riverenza dovuta al Maestro. Cristo stava coricato nel mezzo, e sotto di lui S. Giovanni; il quale sorpreso dal sonno, inchinando il capo, doveva necessariamente posarlo sul petto di Gesù Cristo.

Ma torniamo al solenne convito di Giulio Cesare. Ventidue mila triclini capiscono comodamente trecento trenta mila persone. Imperciocchè in tanta moltitudine di convitati, in tanta folla di popolo minuto, non è verisimile che si coricassero meno di cinque per letto. Evvi tra voi chi stordisce udendo un numero sì sterminato di convitati? ma sappia egli, che a' tempi di Cesare non meno di trecento venti mila persone s'annoverano in Roma, alle quali si dispensava a pubbliche spese il grano, onde comodamente viver potessero. Altrettanti o più per mio avviso furono i banchettati da Cesare. Ma ciò che eccede ogni maraviglia si è che per render il popolo più gaio e giulivo fece distribuire dieci modj di grano, dieci libbre d'olio, e dieci scudi a ciascheduno. Li soli denari dispensati sommano tre

milioni e dugento mila scudi. O se lo potessimo fare nostro arciconsolo, per certo ci farebbe sguazzare, e far tempone senza farci spendere un quattrino! Oh quanti si partirebbono da tavola avvinazzati ed ubriachi, e cicalerebbono per dodici putte! Perciocchè se egli servì quella feccia del popolazzo di Roma di tanti e sì buoni vini, come tratterebbe voi, nobilissimi accademici? Sentite Plinio. *Cæsar dictator triumphi sui cœna, vini Falerni amphoras, Chii cados in convivia distribuit.* Non distribuì questi vini preziosi del regno di Napoli e dell'isole dell'arcipelago in caraffe e guastade, per sorbirne pochi sorsi dopo cena, come oggidì si costuma; ma dispensò per ciascheduna tavola un'anfora di vino Falerno, e un cado di vino di Scio. Per la qual cosa ci consumò ventidue mila anfore di vino Falerno, e ventidue mila cadi di vino di Scio. L'anfora capiva quasi dodici fiaschi nostrali, cioè ottanta libbre, o circa, essendo larga, lunga ed alta un piede. Il cado capiva un'anfora e mezzo, secondo la più comune credenza. Osservate che Plinio, nominando il Falerno, vino d'Italia, usa la misura italiana dell'anfora; e nominando il vino greco usa la misura greca del cado corrispondente all'anfora. Egli è ben vero, che l'anfora e il cado greco tenevano la metà più dell'anfora romana, come insegna Fannio in quei versi:

Attica præterea dicenda est amphora nobis,
Seu cadus; hanc facies nostræ si adieceris urnam.

Questo fu il primo banchetto nel quale Giulio Cesare trionfante convitò il popolo romano. Dopo la guerra di Spagna banchettollo di nuovo; e perciocchè parve a lui che fosse parco il convito, e disdicevole alla sua incomparabile generosità, e strabocchevole magnificenza, cinque giorni appresso l'invitò di nuovo ad uno splendidissimo e magnificentissimo banchetto. Plinio mi fa

dubitare che oltre ai tre conviti che fece nell'occasione de' suoi trionfi, ne facesse un altro solenne, quando fu creato console la terza volta. *Cæsar dictator*, dice egli, *triumphi sui cæna, vini Falerni amphoras, Chii cados in convivia distribuit. Idem Hispaniensi triumpho Chium, et Falernum dedit. Epulo vero in tertio consulatu suo Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum.* Egli apertamente distingue quest' ultimo convito dagli altri fatti nell' occasione de' trionfi; e la diversità dei tempi lo distingue ancora più evidentemente. Imperciocchè la vittoria di Spagna seguì nel suo quarto consolato, non nel terzo. Egli è certo, se vogliamo dar credenza a Svetonio, che anche nel secondo suo consolato, per festeggiare la morte della sua figliuola, fece solenne convito. Per lo contrario non sembra verisimile, che avendo abbeverato il popolo con quattro sorte di vini nel suo terzo consolato, poi nell' ultimo banchetto, in cui far volle sfolgorate spese e superar sè stesso, si contentasse di due sole.

Tiberio ancora, mandando a Roma per le poste gli ornamenti trionfali, banchettò il popolo romano, parte nel Campidoglio, e parte altrove: e Livia e Giulia banchettarono le donne.

Gl' imperatori ancora facendo le feste della loro esaltazione, o d'alcun altro prospero avvenimento, solevano banchettare e i senatori e i cavalieri e i magistrati. Fa menzione di questo costume Capitolino nella vita di Pertinace: e Svetonio scrive, che Caligola due volte convitò i senatori e cavalieri e le loro mogli e figliuoli. E di Domiziano cantò Stazio:

Hic cum Romuleos proceres, trabeataque Cæsar
Agmina mille simul iussit discumbere mensis.

Questa consuetudine di rallegrare il popolo co' pubblici conviti, da' Greci l' appresero i Romani. Si legge

che Conone vinti e sconfitti gli Spartani, sagrificando tenne tavola, e largamente gli Ateniesi banchettò. Alcibiade e Leofronte di Scio, avendo vinto ne' giuochi olimpici, tutti gli spettatori splendidamente a mensa riceverono.

Archelao nella Giudea dopo aver pianto sette giorni la morte del padre, finito il lutto, banchettò il popolo, ed andò al tempio: ἑστιάσας δὲ τοὺς ὁμίλους, καὶ καθαλύσας τὸ πένθος ἄνεισιν εἰς τὸ ἱερόν; scrive Giuseppe Ebreo.

I Greci ancora facevano cena per la morte de' congiurati, ma non pubblica e solenne; perchè la legge di Solone il vietava. Cicerone nel libro secondo delle Leggi lo ci insegna: *sequebantur epulæ, quas inirent parentes:* o come altri, *propinqui coronati, apud quos de mortui laude:* con quel che segue. Ma i Romani ne' funerali facevano talvolta anche banchetto pubblico. Tito Livio nel libro 39 presso al fine: *P. Licinii funeris causa visceratio data, et gladiatores septuaginta pugnarunt, et ludi funebres per triduum facti: post ludos epulum, in quo cum toto foro strata triclinia essent, coëgit plerosque tabernacula statuere in foro.* Dione nel libro 37. *Nel medesimo tempo Fausto figliuolo di Silla per onorare la memoria del padre trapassato, fece gran festa di gladiatori, e il popolo splendidamente banchettò, e servillo gratuitamente di bagni e d' olio.* Cicerone riprende Vatinio, perciocchè nel convito funerale d' Arrigo intervenne con la toga nera, sturbando con quell' abito funesto l'allegria delle mense. *Argento, veste, omni apparatu, ornatuque visendo.* Soggiunge: *cum tot hominum millia accumberent, cum ipse epuli dominus Q. Arius albatus esset; tu in templum Castoris tecum C. Fidulo atrato, ceterisque tuis furiis funestum intulisti.* In questo luogo fa menzione anche del convito di Fausto, e lo chiama *epulum magnificentissimum.* Il medesimo Cicerone nell' orazione in cui difende Murena, racconta che Tuberone, uomo

severo e stoico, non fu creato pretore, rigettato dal popolo, perchè nel convito fatto per la morte di Scipione Affricano aveva poveramente apparecchiato, e n'apporta la ragione: *Odit populus Romanus privatam luxuriam, pubblicam magnificentiam diligit.* Scrive Svetonio di Giulio Cesare: *Munus populo, epulumque pronunciavit in filiæ memoriam, quod ante eum nemo.* Non fu egli il primo a banchettare il popolo per onorare la memoria de' morti; ma fu il primo a farlo in onor d'una donna. Imperocchè solevano farsi questi conviti nella morte degli uomini illustri e segnalati, per cui celebrare anche pubblici spettacoli si facevano; e per lo più a' pubblici spettacoli s' arrogevano i pubblici conviti. Una delle accuse contro Murena fu *spectacula tributim data, et ad prandium vulgo vocati.* Cicerone lo difende col dire: *Horribilis oratio; sed eam usus, vita, mores, civitas ipsa respuit.* Quindi si volge a Catone accusatore: *Quare noli Cato maiorum instituta, quæ res ipsa publica, quæ diuturnitas imperii conprobat, nimium severa oratione reprehendere.* Anche altrove a' giuochi pubblici congiugne i banchetti. *Tui sacerdotii sunt thensæ, præcentio, ludi, libationes, epulæque ludorum publicorum.*

Ora questi stravizj de' sacerdoti e de' magistrati, e questi mangiari de' trionfanti, non erano per mio avviso sottoposti alla censura delle leggi, amando altrettanto i Romani nelle pubbliche la magnificenza, quanto la parsimonia nelle domestiche e private faccende; e perciò Giovenale, volendo rimproverare la golosità ai suoi cittadini con l'esempio de' loro maggiori, grida:

. quis fercula septem
Secreto cœnavit Avus? . .

Avvertite, che il poeta non s'impegna a negare che gli antichi banchettassero splendidamente ne' pubblici

stravizj, ma segretamente ed in privato. Seneca nell' epistola 95 volendo magnificare la frugalità e astinenza degli antichi: *toties tamen sestertio adiiciales cœnæ frugalissimis viris constiterunt.* Venticinque scudi eccedono di gran lunga la somma prescritta dalla legge Fannia. Macrobio descrive una di queste cene pontificali antichissima, quando erano in osservanza le leggi, doviziosamente fornita di molti pesci, e di carni, e di selvaggine, e d'altre gustevoli e squisite vivande. Narra Varrone che Scipione Metello per fare una di queste cene comprò cinque mila tordi di serbatoio, e pagógli un testone l'uno: d'onde potete agevolmente comprendere quanto costasse quella cena, nella quale i soli tordi valevano mille cinquecento scudi. Marco Catone pigliando la tutela di Lucullo vendette per mille scudi di pesci, i quali Lucullo nodriva ed ingrassava ne' suoi vivaj. L'Albuzio soleva dire, che se avesse potuto comprare una villa lungo il mare, gli avrebbe risposto di rendita annuale oltre due mila cinquecento scudi. Imperocchè questi mangiari erano sì abbondevoli e sì frequenti, e di vivande sì squisite e sì delicate imbanditi, che le cose da mangiare smoderatamente rincaravano. Sentite Varrone nel capitolo secondo del libro terzo delle faccende della Villa. *Quotusquisque est annus, quo non videas epulum aut triumphum, aut collegia non epulari, quæ nunc innumerabiles intendunt annonam.* S' arroge a tutto questo che servivano i convitati di grasso e di magro. Si legge in Varrone, in Plinio ed in Macrobio, che per uno di questi conviti Giulio Cesare accattò da Irrio sei mila murene, le quali costui teneva ben pasciute ne' suoi vivaj, e le teneva in tanto pregio, che vender non le volle, nè con altra qualunque cosa permutarle.

Niuno dunque a buon senno dubitar può, che questi solenni conviti non portassero spesa strabocchevole, ed oltre misura grandissima. Di quanti cuochi, di quanti

garzoni di cucina, di quanti familiari, di quanto gentame abbisognavano per mettere a tavola tante migliaia di persone? L'apparecchio, i condimenti, la smisurata quantità e preziosità delle vivande, che in pregio smisurato montavano, e de' vini preziosissimi da lontani paesi trasportati, incredibile spesa recavano. Non temete dunque dell'austere leggi Orchia, Fannia e Didia: perchè queste a'vostri magnifici e sontuosi stravizj non contrastano.

Digitized by Google

LEZIONE II.

DELLE CENE PRIVATE
E DELLE SPESE CHE IN ESSE FACEVANSI.

Nella passata adunanza, virtuosissimi accademici, per animare i nostri Provveditori a farci godere, delle pubbliche cene degli antichi distesamente vi ragionai. Vi fu aggradevole la materia, e mi confortaste a proseguirla. M'appresto ad ubbidirvi; e poichè delle pubbliche cene, e delle sfoggiate spese, che facevano i Romani per imbandirle, favellai abbastanza, adesso delle private a favellarvi imprendo.

Le cene private, quantunque fossero sottoposte alla severità delle leggi, che commemorammo, non erano perciò conformi alla prescrizione delle medesime: conciossiacosachè, nè le leggi sopra mentovate, nè quelle, che di mano in mano promulgarono i censori, valessero a contrastare alla gola de'ghiotti. A dispetto delle leggi erano queste di soverchio dispendiose sì per la golosità degli uomini, sì per la sfrenata e bestiale cupidigia di scialacquare follemente, e dissipare il suo; la quale disordinatamente appetiva non tanto la squisitezza e de-

licatezza delle vivande, quanto la smisuranza della spesa. Lucullo, siccome uomo non meno splendido e magnifico che prode scienziato, aveva molti e diversi cenacoli. A ciascheduno aveva imposto il proprio nome, e parimente tassata la spesa, che far si dovesse nella cena, quando quivi s'apparecchiasse. Quando si teneva tavola nel cenacolo nominato Apollo, la cena costar dovea cinque mila scudi. Riferisce Plutarco, che una volta sedendo in piazza Lucullo, quivi s'avvennero Pompeo e Cicerone, e domandaronlo di cenare quella sera con esso lui, con condizione che non dovesse ordinare nulla di più. Cominciò egli a scusarsi, ed a pregarli che volessero aspettare al giorno seguente. Ma non ammettendo essi alcuna scusa, ed ostinati nella richiesta non si lasciando volgere, solamente potè ottenere da loro di ordinare allo schiavo dove apparecchiar dovesse. Allora egli disse: *Oggi voglio cenare in Apolline*. Tanto bastò perchè il servo intendesse qual cena apprestar dovesse. Furono da grandissima maraviglia sorpresi Pompeo e Cicerone, vedendosi all'improvviso splendidissimamente serviti. Anche quando cenava solo, magnificamente apparecchiava. Sgridò una volta il suo maestro di casa vedendo la mensa di povere vivande fornita; e perchè egli si scusava con dire, che non avevano creduto necessario apparecchiare sontuosamente, non avendo invitato nessuno: replicò: *E che! non sapevi che Lucullo doveva cenare con Lucullo?* Apicio uomo ghiottissimo, quanto alcun'altro fosse giammai, dopo aver seppellito nell'ingordo suo ventre un opulentissimo patrimonio, e trangugiato due milioni e mezzo: accortosi nel saldare i conti co'creditori, che gli restava di stato non più che dugento cinquanta mila scudi, deliberò d'uccidersi con veleno, amando meglio di morire, che di vivere senza appagare la smoderata sua ghiottornia. Seneca non poteva comportare questo disordinato scialacquamento, e ne rimprovera e rim-

brotta i Romani con parole di sdegno. *Quid est cœna sumptuosa flagitiosius, et equestrem censum consumente?*

Il censo equestre era venticinque mila scudi. Nè sia di ciò maraviglia, perocchè racconta lo stesso Seneca, che Caligola in una cena gittò dugento cinquanta mila scudi, e trovò modo di scialacquare il tributo di tre provincie in un convito. Questo matto imperadore, e di perduta vita, con questi grandi mangiari, ed in altre sue portentose magnificenze dissipò, siccome si narra per li storici, in meno d'un anno quel gran tesoro lasciato da Tiberio, che come scrivono alcuni non era meno di sessantasette milioni e mezzo, e come altri, d'ottantadue e mezzo. Scrive Svetonio che Nerone intimava a'suoi cortigiani le cene, e che ad uno di questi la confezione solamente costò cento mila scudi; e che faceva simigliantemente Vitellio; e a nessuno costò meno di dieci mila scudi; o asciolvere, o desinare, o merenda, o cena che ella si fosse; perocchè costui mangiava quattro volte il giorno. Questi fece ad un suo banchetto un gran piatto di cibréo, e vi spese venticinque mila scudi, come appresso diremo: per la qual cosa non sia maraviglia, se come narra Tacito costui in meno d'otto mesi che governò, disperse e scialacquò ventidue milioni e mezzo. Eliogabalo, siccome uomo, per golosità e prodigalità, quanto altri fosse mai mostruoso e matto, non ispendeva meno di duemilacinquento scudi il giorno nella cena, e talvolta settantacinquemila. Fu famoso il convito di vero imperadore, uomo di senno e dabbene, nel quale non erano più che dodici a tavola, e niente di meno costò cento cinquanta mila scudi. Ma egli non gittò questo danaro per ingombrare la mensa di ricche e portentose vivande, ma onorò i convitati di ricchissimi doni, e a chi in tazze e bicchieri, a chi in piatti e vasellamenti preziosi, a chi in altre moltissime cose, diede loro quello che valeva gran somma di danari,

e donò loro fino le carrozze, le mule, e i mulattieri, onde a casa sua ciascuno agiatamente si ritornasse. E per dire alcuna cosa anche de' forestieri, Alessandro Magno soleva convitare sessanta, settanta amici, e spendeva nella cena mille scudi il giorno. Il re di Persia cenava con quindici mila persone, e spendeva quattrocento talenti, cioè a dire dugentoquaranta mila scudi; e le città del regno pagavano il tributo per la cena del re. Laonde allorchè Temistocle, perseguitato da' suoi cittadini, in Persia si rifuggì, e per sua sicurtà e salvezza a Serse ebbe ricorso, il re gli assegnò tre città, le quali il pane e il vino e il camangiare abbondevolmente gli somministrassero.

Ritorniamo a'Romani, i quali smoderatamente nelle cene dispendevano, sì per istravagante follia di appetire i cibi venuti da lontanissimi paesi, sì per disordinata burbanza o vanità di ricche e doviziose imbandigioni, per affettata squisitezza, e delicatezza di gusto. Primieramente da tutti i paesi, quantunque remotissimi, le più squisite vivande a Roma facevano trasportare. Sentite, come aspramente rimprovera a'Romani questo disordinato appetito il comentatore di Teodosio. *Horum gulæ angustus erat noster orbis; namque appositas dapes non sapore, sed sumptu æstimantes, illis demum cibis acquiescebant, quos extremus Oriens, aut positus extra Romanum Colchus Imperium, aut famosa naufragiis maria misissent.* E Seneca nel libro della vita beata: *Aspice Nomentanum, et Apicium terrarum ac maris bona conquirentes, et super mensam recognoscentes omnium gentium animalia.* Di questo Apicio narra Ateneo, che avendo sentito dire che le locuste d'Africa erano molto maggiori di quelle d' Italia, imbarcò, e a quella volta il cammino dirizzò. Ma arrivato in Africa, ed informato da'pescatori ciò non esser vero, senza scendere in terra diede volta, e a Roma ritornossene. Cassiodoro scrive, che gli ambasciatori

spediti a Roma da qualunque parte del mondo, da alta maraviglia sorpresi restavano vedendo le mense de'Romani abbondevolissimamente fornite di quelle vivande, le quali nella stessa loro patria ove nascevano, e d'onde a Roma si trasportavano, scarsissime si ritrovavano. Varrone, al cui tempo non era ancora il lusso al sommo pervenuto, nella Satira delle vivande, secondo che rapporta Gellio, rampognava fieramente i Romani, perchè tanti strani cibi da sì lontani paesi venir facessero, come per esempio dalla Media e da Samo i pavoni, dalla Dalmazia i capretti, dal mar Nero, dall' Arcipelago, e dallo stretto di Gibilterra alcuni pesci, ed in simigliante guisa l'altre cose da mangiare annoverate sì da questo scrittore, e sì da Clemente Alessandrino nel suo *Pedagogo.*

Aggiungevasi a queste spese l'abbondanza e dovizia delle vivande, che copiosamente arrichivano le mense. Quanto crediamo che costasse la cena fatta a Vitellio dal suo fratello, nella quale furono in tavola due mila elettissimi pesci, e settemila uccelli? Quanto la cena d'Eliogabalo, del quale scrive Lampridio: *Exhibuit aliquando et tale convivium, ut haberet viginti, et duo fercula ingentium epularum, sed per singula lavarent, et mulieribus uterentur et ipse et amici.* Il ferculo era come una barella ripiena di piatti di diverse vivande. Petronio ne descrive uno, che conteneva dodici statue, da'nostri scalchi addimandate trionfi, ciascuna delle quali portava diverse vivande. Per la qual cosa con ragione esclama Giovenale contra i golosi de'suoi tempi:

Quis fercula septem
Secreto cœnavit avus?

Per lo contrario Svetonio loda Augusto, perciocchè come egli scrive: *Cœnam ternis ferculis aut cum abundantissime senis præbebat, ut non nimio sumptu, ita*

summa comitate. Ma Eliogabalo, siccome uomo per golosità e prodigalità sovr'ogn'altro mostruoso, in questo convito mutò ventidue volte la mensa di vivande; e vuolsi osservare, che ciascheduna muta di vivande era per poco una splendida cena; e però ogni volta si lavavano, come se fosse terminata la cena: *fercula ingentium epularum*, dice l'autore, *et per singula lavarent*. Questi ventidue serviti per mio avviso rispondevano alle lettere dell'alfabeto, venendo in tavola prima tutte le vivande, delle quali i nomi cominciano per A, e poscia quelle i cui nomi principiano per B, e simigliantemente le susseguenti fino a ventidue. Si legge una simile fantastica bizzarria nelle cene di Geta; e pare che Giovenale accenni che l'usassero i golosi, scrivendo nella satira undecima:

Interea gustus elementa per omnia quærunt
Numquam animo pretiis obstantibus.

Non meno bizzarro fu il costume d'un certo Tinore di Paflagonia, il quale, secondo che narrava Teopompo nella sua storia, rapportato da Ateneo, metteva in tavola cento animali per ciaschedun servito, cominciando da'più grossi: come cento buoi, cento cinghiali, cento castrati; e in simigliante guisa gli animali più piccoli: lo che non è affatto incredibile. Sentite qual fosse la tavola quotidiana di Salomone: *Erat autem cibus Salomonis per dies singulos triginta cori similæ, et sexaginta cori farinæ, decem boves pingues, et viginti boves pascuales, et centum arietes excepta venatione cervorum, caprearum, atque bubalorum, etc avium altilium.* Un certo Filota medico raccontava al nonno di Plutarco d'aver veduto la cucina d'Antonio, allor che lussuriava con Cleopatra. Narrava infra l'altre cose d'avere ivi trovato otto interi cinghiali, che si coccvano arrosto nello schidione. Domandato il cuoco

quanti dovessero essere i convitati, rispose non esser che dodici: ma che di quei cinghiali qual prima e qual poi era stato messo ad arrostire, acciocchè in qualunque ora Antonio si ponesse a tavola ve ne fossero alcuni cotti a ragione e stagionati: e soggiunse, che per avere una cena bene in pronto si conveniva apprestarne molte. Quanto fosse dispendiosa questa soverchia delicatezza voi il vedete. Nel convito di Carano descritto da Ateneo a ciascun convitato si pone avanti uno sterminato cinghiale. Imperocchè avevano questa boria, che fossero grossissimi; e però gli pascevano largamente, e sfoggiatamente gl'ingrassavano. Giovenale ce n'assicura:

Altilis et flavi dignus ferro Meleagri
Fumat aper.

Ond'è che Seneca e Varrone chiamarongli *apros milliarios*, quasi che pesassero mille libbre. Il primo che messe in tavola un intero cinghiale fu Servilio Rullo, padre di quello che nel consolato di Cicerone promulgò la legge agraria. Non andò guari che quest'usanza divenne comune e quotidiana; e sì crebbe questo scialacquamento, che due e tre ne ponevano in tavola per antipasto; e perciocchè Tiberio d'un mezzo si contentava, dicendo che nel mezzo tutto ciò che nell'intero si ritrovava, quale avaro e sordido fu proverbiato. Quindi cominciarono a riempiere il cinghiale di beccafichi, e di tordi arrosto, e d'ostriche, e d'altri bocconi saporiti e dilicati, e l'addimandavano il porco troiano, per simiglianza del cavallo troiano che di valenti e bravi soldati fu ripieno. Scrive Ateneo, che un cuoco cosse uno di questi cinghiali mezzo lesso, e mezzo arrosto senza spararlo, e con leggiadra maestria l'acconciò per maniera, che non si vedeva nè la ferita ond'era morto, nè alcuna apertura, onde di tanti ani-

mali e sì buon bocconi fosse stato riempiuto. Ma dei cuochi e delle vivande e dell' altre cose attenenti ai conviti, da che non v'è rincrescevole questa materia, ne parleremo più distesamente in altri ragionamenti.

Accresceva finalmente le spese smoderatamente la fastidiosa ingordigia, e affettata delicatezza de'ghiotti. Niuno animale mangiavano tutto intiero fuor che il beccafico: degli altri quella sola parte gustavano che al palato loro più gustevole e delicata sembrava; ed era tenuto di palato rozzo e rusticano chiunque altramente facesse. Favorino appresso Gellio il racconta, e di passaggio l' accenna Seneca con quelle parole: *Et alia portenta luxuriæ jam tota animalia fastidientis.* E Plinio: *Nec tamen in hoc mangonis quicquam totum placet: hic clune, alibi pectore tantum laudatis.* D' Eliogabalo scrive Lampridio, che a'suoi cortigiani metteva in tavola piatti grandissimi pieni di curatelle di triglie, di cervella di tordi, e di fenicotteri, d' uova di pernici, di capi di pappagalli, di fagiani, e di pavoni: ed in cambio d'insalate minute faceva gran piatti di barbe di triglie. Quando era in campagna ne'luoghi lontanissimi dal mare, pasceva fino i contadini di latte di ragno e di murena. In una cena pose in tavola sei cento capi di struzzolo per mangiarne le cervella. Famoso e dispendioso oltre l' umana credenza fu il piatto di cibréo di Vitellio imperadore, che costò venticinque mila scudi. Per fabbricare questo grandissimo piatto edificò una fornace a posta alla campagna, e chiamollo *lo scudo di Minerva*, e fecelo anche d'argento il quale poi fu fatto fondere da Adriano. Nella dedicazione di questo scudo, cioè a dire di questo smisurato piatto, fecelo empiere di fegati di scaro, che allora presso ai ghiotti tenea il principato tra'pesci, di latte di murena, per cui pescare aveva mandato le galere nel mar Carpazio ed allo stretto di Gibilterra, di cervella di fagiani e di pavoni, che erano in grandissima stima; e

a'tempi di Varrone valevano cinque scudi l'uno, e finalmente di lingue di fenicotteri. È il fenicottero un uccello grandissimo maggior del cigno; onde fu detto da Giovenale.

phœnicopterus ingens.

È bianco altresì a guisa del cigno, fuorchè nelle penne estreme dell'ale, che sono del color della porpora; d'onde trasse il nome di fenicottero. Nasce e soggiorna nella Numidia, e dee ad Apicio, che la sua lingua in gran pregio montasse. *Phœnicopteri linguam præcipui saporis esse Apicius docuit, nepotum omnium altissimus gurges.*

Or sentite la folle ghiottornia d'un altro famoso divoratore d'amplissimi patrimonii. Questi fu Esopo istrione, il quale procacciò cento uccelli rarissimi tutti e singolarissimi, o per la soavità del canto, o per l'umana favella in cui fossero eccellentemente ammaestrati, e pagolli quindici mila scudi; e fattigli ben cucinare ed acconciare in un gran piatto, mangiossegli con gli amici; *nulla alia inductus suavitate,* dice Plinio, *nisi ut in his imitationem hominis manderet.* Nè fu egli solo infatuato per sì matta bestialità. Orazio ne suggerisce un altro esempio:

Quincti progenies Arri, par nobile fratrum
Nequitia, et nugis, pravorum et amore gemellûm,
Luscinias soliti impenso prandere coëmptas.

Questi, per maggiore sfogo di prodigalità, gli usignuoli a caro prezzo comprati, non a cena, ma a desinare mangiar solevano; il quale i Romani usavano far parcamente, e senza apparecchio di cucina. Ben dice Se-

neca di cotali scialacquatori: *Adeo nihil illis placere potest, nisi carum.* E Giovenale:

Numquam animo pretiis obstantibus, interius si
Attendas magis illa iuvant, quæ pluris emuntur.

E qual altra ragione potevano aver costoro, qual altro gusto in mangiare simili uccelli vocali e cantatori, se non la boria e vanità di lussuriare e prodigalizzare, e senza misura scialacquare amplissime facultadi?

Quest'Esopo ebbe un figliuolo nominato Clodio, degno imitatore della paterna prodigalità. Questi si trangugiò una perla disfatta nell'aceto di valore di venticinque mila scudi. Sentite Orazio, che cel narra:

Filius Æsopi detractam ex aure Metellæ
Scilicet ut decies solidum exsorberet, aceto
Diluit insignem baccam.

Plinio v' aggiugne, che essendogli estremamente piaciuta, in un convito che ei fece, ne diede una per ciascheduno a' convitati, acciocchè se la beessero sciolta nell'aceto. Una cotal ingordigia portentosa indusse altri a trangugiarsele, ed inghiottire in pochi sorsi un opulento patrimonio. Di Caligola scrive Svetonio: *Pretiosissimas margaritas aceto liquefactas sorbebat.* Cleopatra sfatando le cene d' Antonio, tuttochè fossero splendide e sontuose, disse di volerne far una che valesse dugento cinquanta mila scudi. Contrastandogli Antonio, vennero a scommessa, e fu eletto giudice Planco, e Cleopatra guadagnò la scommessa. Imperocchè finita la cena, quando Antonio sogghignando chiese il conto, ella diede di piglio ad una delle perle, che le pendevano dagli orecchi, e sfattala nell'aceto, se la bevve; e volendo far simigliantemente dell'altra, da Planco fu ritenuta, il quale tosto pronunziò lei aver vinto; giu-

dicando, che quella sola perla costasse oltre a dugento cinquanta mila scudi, e non cento mila, come scrive un valente dicitor toscano poco nella materia dell'antiche monete versato. Non furono in alcun tempo mai al mondo nè le più grandi, nè le più famose perle di queste due, le quali erano state in prima de' re d'Oriente; e la compagna, che intera si salvò, fu portata a Roma dopo la morte di Cleopatra, e segata per mezzo, e fattone due, furono appese agli orecchi della statua di Venere nel tempio della Rotonda. Laonde non è improbabile ciò che si legge ne'più corretti manoscritti di Plinio, che quelle due perle costassero un milione e mezzo. Ora questo uso di ber le perle stemperate era molto frequente in Roma, come narra Plinio, e per appagare sì disordinato appetito e prurito brutale di gola, le più preziose procacciavano.

Che più? Gli stessi cibi dozzinali rendeva cari la fantastica delicatezza e golosità de' ghiotti. Apicio annaffiava la lattuga col latte, perchè più tenera, e più saporita fosse, ovvero perchè caro costasse. Faceva altresì morire le triglie nel garo, il quale era una sorta di salsa, che in Ispagna manipolavasi, e valeva a'tempi di Plinio oltre a una piastra la libbra, e al tempo d'Apicio per avventura alquanto più. Fu ritrovamento del medesimo Apicio il nutrire e pascere a sazietà i porci di certi fichi venuti della Soria, e così ingrassati soffogargli repente con una strabocchevole bevitura di vino melato. Ingrassavano altresì i capponi, le galline, ed i piccioni con cibi inzuppati e rinvenuti nel latte: tutte invenzioni per follemente scialacquare il suo. Accresceva smisuratamente la spesa la gara de'ghiotti, che i buon bocconi in altissimo prezzo montar faceva. Una triglia di quattro libbre e mezzo, mandata in mercato da Tiberio e messa all' incanto, Ottavio la pagò venticinque scudi per gran gara che ebbe con Apicio. D'un'altra

Digitized by Google

di sei libbre pagata cento cinquanta scudi fa menzione Giovenale.

Mullum sex millibus emit
Æquantem sane paribus sextertia libris.

D'un'altra comprata da Asinio per dugento scudi fa testimonianza Plinio; e rapporta Svetonio, che Tiberio si dolse fortemente, che tre triglie fossero state comprate settecento cinquanta scudi. De'tordi venduti tre giuli l'uno, ne favellai in altro ragionamento. Le pesche venute novellamente di fuori valsero un giulio l'una: e dopo montarono in cinque lire.

Voi ben vedete, nobilissimi ascoltanti, dove arriva l'umana nequizia, quando la ragione abbandona il governo dell'anima, e lascia le redine in mano alla passione, che la sospigne ne' precipizj, e la fa straboccare nel profondo della più malvagia e rea bestialità.

Digitized by Google

LEZIONE III.

DE' PESCI.

Vario ed incostante sopra tutti gli altri sentimenti si è il gusto. Imperocchè gli organi della lingua, per cui gustiamo i sapori, non sono d'una maniera in tutti gli uomini e in tutti i climi, e s'alterano sovente o per mutazione d'età, o per infermità, o per altra più possente cagione. Per la qual cosa molti di quei cibi che di soverchio appetiscono i fanciulli, non allettano gli uomini; e quelle vivande e quelle bevande che gustevoli e delicate solleticano con diletto e soavità il palato de' sani, non rade volte, come spiacevoli e sazievoli sono abbominate dagli infermi. Accade ancora bene spesso, che una certa fantastica apprensione ci rende più o meno aggradevoli e piacenti le vivande, secondochè la stravolta immaginazione ce le rappresenta. I cibi e le vivande rare e strane sono più piacevoli al gusto che le comunali e nostrali non sono. La carestia e l'abbondanza, il caro e la viltà dà e toglie il sapore alle vivande; e la comune approvazione de' ghiotti le fa saporite e dilettevoli. Quindi è avvenuto, che tutti i

tempi e tutte le nazioni gli stessi cibi non pregiarono, nè buoni e delicati medesimamente gli reputarono.

Gli antichi, de' quali nel prossimo ragionamento vi promisi di favellare, e massimamente i Romani, stimavano più delizioso il pesce della carne. Scrive Plutarco ghiotti addimandarsi non i mangiatori di carne e di frutta; ma bensì coloro che si stavano in pescheria con attenzione aspettando il cenno del campanello per poter prima d'ogni altro di buon pesce provvedersi. Alcune famiglie de'Romani trassero loro cognome da' pesci, dei quali si dilettavano. Sergio Orata, e Licinio Murena dall'orate e dalle murene furono cognominati, e forse da'muggini furono detti Mugillani i Papirii. Sergio Orata fu il primo inventore de' vivai entro il mare nel seno di Baia, dove un'incredibile quantità di pesci adunava, e pescava, ed anzi che alla gola, al guadagno inteso, grandissimi profitti ne traeva. Per lo contrario Caio Irrio non per traffico, ma per lusso fabbricò il primo privatamente i vivai delle murene; e richiestone da Cesare, cui abbisognavano per le cene trionfali, non glie le volle vendere, nè permutare in altra qualunque mercanzia; ma tratte da' suoi vivai ben sei mila murene, gliele diede in presto a peso. Crescendo sempre questa frenesia d'aver doviziosi vivai d'ogni sorta di pesci ripieni, finalmente montò in tanto furore, che Fulvio Irpino ne fabbricò uno per le chiocciole diviso in vari regni e provincie, dove separatamente soggiornavano le diverse nazioni delle chiocciole, che faceva venire fino dalla Dalmazia e dall'Africa, ed ingrassavale con farro, e con sapa; onde ingrossavano a dismisura, in guisa che i loro gusci capivano ottanta quadranti, come narra Varrone, e Plinio il riferisce. Ottanta quadranti farebbero quaranta libbre, pigliando quadranti di sestario: ma perciocchè sarebbe ciò incredibile, stimo che si debba intendere de' quadranti del ciato; e secondo questa interpretazione monterebbe a quarant'once, ov-

Google

vero a trent'once, secondo la misura di Plinio. Grandissime per natura erano le chiocciole africane, e per arte divenivano maggiori sì delicatamente pasciute ed ingrassate: e tra queste bonissime sopra tutte erano stimate le chiocciole solitane. Ma conciofossecosachè dovunque i Romani impiegassero la loro applicazione, tutto con grandissima magnificenza disponessero, erano sontuosi e grandi, e di pesci abbondantissimi, questi vivai: perlochè una piccola villa d'Irrio fu venduta cento mila scudi, montando in tanto prezzo pel valore de'vivai, che la rendevano sontuosa: e Catone, tutore di Lucullo, vendette i pesci delle sue peschiere ben dieci mila scudi, o come altri leggono presso Plinio, settantacinque mila. Non contenti de'vivai privati, circondavano di grosse muraglie lunghi e spaziosi tratti di mare; onde potessero quivi aver lieto e tranquillo soggiorno, anche nelle più orribili e fiere tempeste, i pesci, ed i pescatori in ogni tempo sicuramente pescare. Sentite come leggiadramente il descrive Tibullo:

Claudit et immensum moles mare, letus ut intra
Negligat hybernas piscis adesse minas.

E con più sublimità e magnificenza Virgilio, ove descrive la grand'opra d'Augusto di ristringere la foce del lago Lucrino e dell'Averno:

An memorem portus, Lucrinoque addita claustra
Atque indignatum magnis stridoribus æquor,
Iulia qua ponto longe sonat unda refuso,
Thyrrenusque fretis immittitur æstus Avernis.

Or questa grand'opera con sì stupenda magnificenza condotta a fine, che si narra da Virgilio per magnificare

le lodi e l'eccellenza dell'Italia, ed è dagli scrittori tra l'opre maravigliose de'Romani annoverata, non fu fatta per altro, che per render quieta e sicura la stanza e la pastura a' pesci, e trattenere e mettere ne' ceppi il mare, che con troppo impeto ed orgoglio traboccando nel lago gl'inquietava e gli trasportava altrove. Lucullo ancora in que' contorni aveva tagliato un monte con istraboccchevole spesa per intromettere ne' suoi vivai il mare, e con tanto artifizio, che gonfiando il mare vi traboccasse la marea, ed abbassando si ritirasse, e con questa reciprocazione, per lo crescimento e abbassamento del mare, si rinfrescassero le peschiere. Per la qual cosa Pompeo l'addimandava il Serse togato: perciocchè siccome Serse per fatti di guerra traforò il monte Ato, e veleggiando lo trapassò colle navi: così Lucullo per fatti di pace, e per aver pesce a gran dovizia, aveva un monte traforato. Furono anche in que' tempi di cotal magnificenza nominati e famosi Filippo ed Ortensio, i quali per dileggiare loro frenesia, Cicerone chiama *Piscinarios*. Vedio Pollione a' tempi d'Augusto ingrassava le murene della carne de'suoi servi, che a morte, per minimo fallo che facessero, usava condannare. Un giorno per avventura avendo convitato Augusto, e seco a mensa giacendosi, avvenne che un tapinello schiavo servente a tavola ruppe disavventuratamente un bel bicchiere di cristallo. Pollione subito comandò che fosse gittato nel vivaio delle murene. Il meschinello gittossi incontinente a' piedi d' Augusto pregandolo che volesse intercedergli il perdono. S'affaticò Augusto troppo più che a lui convenisse di placare Pollione, ma fu indarno. Finalmente pregollo che volesse per servizio della tavola far portare tutti gli altri bicchieri più preziosi che aveva; e portati che furono comandò, che tutti dovessero essere spezzati e in cotal guisa punì la crudeltà e tracotanza di Pollione, e la vita al misero servo salvò. Or vedete dove va a terminare una sregolata passione,

avvegnachè unicamente fondata sul matto e fantastico capriccio d'un uomo. Che diremo di Crasso cittadino principale di Roma, e di gran senno, e di grand'eloquenza fornito, che qual figliuola estinta pianse una diletta murena morta nel suo vivaio, e si vestì a bruno; onde a ragione da tutta Roma proverbiato ne fu? Una simil debolezza da Plinio s'attribuisce ad Ortensio, oratore eccellentissimo.

Or venghiamo finalmente a favellare delle vivande, che si tenevano in gran pregio da'ghiotti di quei tempi. Sia nostra guida Plinio, il quale nel capitolo diciottesimo del libro nono scrive così: *Apud antiquos piscium nobilissimus habitus acipenser: nullo nunc in honore est, quod quidem miror, cum sit rarus inventu. Postea præcipuam autoritatem fuisse lupis, et asellis Cornelius Nepos, et Laberius Poëta mimorum tradidere etc. Nunc scaro datur principatus. Proxima est his mensa generis dumtaxat mustelarum. Ex reliqua nobilitate et gratia maxima est, et copia mullis, sicut magnitudo modica.* Nomina qui Plinio tra' pesci più preziosi e più stimati lo storione, il ragno, il nasello, la lampreda e la triglia. Lo storione fu in tanta stima, che usavano portarlo in tavola con pompa e con suoni i ministri coronati, come riferiscono Macrobio ed Ateneo: e pare che si costumasse anche a' tempi di Plauto; accennandolo egli nella *Baccharia* con quei versi rapportati da Macrobio:

Quis est mortalis tanta fortuna affectus unquam,
Quam ego nunc sum, cuius hæc ventri portatur pompa
Vel nunc, qui mihi in mari acipenser latuit antehac,
Cuius ego in latus latebras reddam meis dentibus, et
Manibus?

Era allora questo pesce raro in Roma, quantunque oggidi ve ne sia gran dovizia. Plinio: *Quod quidem miror, cum sit rarus inventu.* E Cicerone nel dialogo che

scrive del Fato: *Allatus est forte Scipioni acipenser, qui admodum raro capitur; sed est piscis, ut ferunt, in primis nobilis.* Il perchè tra per la rarità e per la nobiltà e per la delicatezza del pesce, si vendeva a carissimo prezzo, scrivendo Ateneo che anche i piccioli valevano almeno cento scudi. Laonde Lucilio rimprovera a un certo Gallonio trombetta lo scialacquamento del patrimonio tutto dissipato in comperare storioni e spannocchi.

O Publi, o gurges Galloni, es homo miser, inquit,
Cœnasti in vita nunquam bene, cum omnia in ista
Consumis squilla, atque acipensere cùm decumano.

Per la qual cagione costui era uomo di mal nome, e di mala taccia, come scrive Orazio:

Haud ita pridem
Galloni præconis erat acipensere mensa
Infamis.

Osservate che questo buon trombetta cercava gli storioni più gro si e smisurati, e come dice Lucilio, *decumani.* Decumano presso ai latini significa massimo; perchè la decima onda, che nelle tempeste inverso la nave s'avventa, si è la maggiore di tutte. Per vero dire ancor' io sono del sentimento di costui; perchè questo pesce, per grosso e sterminato ch' e' sia, non lascia d'esser delicatissimo, e per sapore di gran lunga i piccoli sopravanza. Fu in tutti i tempi delizioso, ed ebbe sempre grido tra'ghiotti: e se non fosse soverchio ardire, starei per non credere a quelle parole di Plinio: *nullo nunc in honore est;* conciossiacosachè Marziale, che pur visse ne' medesimi tempi, dice che gli storioni sono bocconi da imperadori.

Ad Pallatinas acipensera mittite mensas:
Ambrosias ornent munera rara dapes.

Gli altri scrittori ancora, sì quegli che scrissero avanti Plinio, sì quegli che fiorirono nei tempi appresso, altamente l'esaltarono. Sicchè convien dire che breve tempo durasse questa disonoranza dello storione.

De'ragni ne sono due sorte: alcuni hanno la pancia sparsa di nere macchie, altri l'hanno bianchissima, e questi erano lodatissimi, e da'Latini, per la bianchezza e mollezza della carne, *lanati* s'addimandavano. Noi non osserviamo questa differenza, nè con tanta delicatezza di palato ne giudichiamo. Un'altra differenza ne'ragni osservavano i Romani, stimando sopra tutti bonissimi quegli che pescavano tra li due ponti del Tevere, come attestano Lucilio, Plinio e Macrobio; e universalmente tutti i pesci del Tevere erano grandemente stimati. Macrobio confessa d'ignorarne la ragione; ma io credo che ciò addivenisse perchè, sboccando nel Tevere le cloache, si facevano i pesci polputi e grassi.

A tempo di Plinio teneva tra'pesci il principato lo scaro. Era lo scaro simile al dentice; ma senza niuna comparazione e agguaglio più stimato da'Romani. Non si pescava in questi mari, avvegnachè il mar Carpazio ne fosse abbondantissimo. Ma Ottavio, o sia Ottato ammiraglio, ne caricò molte navi, e quindi trasportati gli seminò tra Ostia e Napoli; ed acciocchè moltiplicassero, furono per cinque anni tenute guardie, le quali, chiunque per avventura alcuno ne prendesse, a ritornarlo tantosto in mare il costringessero. In questa maniera lo scaro, stato fine a quel tempo straniere, divenne dimestico de'Romani, e le mense loro nobilitò. Marziale però lo biasima, anzi che lodarlo:

Hic scarus, æquoreis qui venit obesus ab undis,
Visceribus bonus est: cetera vile sapit.

Io non so chi fosse di gusto più delicato, Plinio o Marziale; vedo bene che rade volte nel giudicio de' pesci si convengono.

Le triglie erano oltre modo stimate, e niuno altro pesce mai montò in tanto prezzo, come altra volta vi dimostrai. Si dee però avvertire, che non tutte le triglie, ma solamente le triglie grosse di scoglio, meritavano l'approvazione e l'applauso degl'intendenti. Onde Marziale:

Nolo mihi ponas rhombum, mullumque bilibrem.

Galeno racconta d'avere addimandato uno, che ne aveva comperate certe grossissime, per qual cagione tanto l'appetisse. Rispose egli d'averle comperate sì care principalmente per mangiare la curatella e il capo. Soggiugne Galeno, che non mangiavano la curatella da sè, ma la mangiavano disfatta, e stemperata con una certa salsa, che si chiamava *gareleo*, della quale più acconciamente altra volta diremo, ed in questa intignevano poi la carne della triglia. In questo pesce più che in ogni altro si sfogò la folle frenesia de'golosi. Volevano vederle morire in tavola racchiuse in bocce di vetro per trastullo e per diletto della vista; perciocchè in morendo fanno bellissime e stravagantissime mutazioni di colore. Talvolta le facevano guizzare sotto la mensa, e giacenti a tavola le pescavano, e come ho detto le facevano morire; di che avevano maraviglioso piacere. Alcuni le affogavano nel garo, salsa preziosissima, e vive le condivano. Per le quali cose i pescatori vive le portavano a Roma, come accenna Marziale, lib. XIII., ep. 74.

Spirat, in advecto, sed jam piger, æquore mullus,
Languescit, vivum da mare, fortis erit.

Alcuno forse si maraviglierà, che Plinio tra'pesci migliori annoveri il nasello; ma vuolsi avvertire, che so-

lamente i naselli Pessinunzi, pescati nel mar della Soria, erano in tanto pregio, come scrive Varrone. Le murene ancora avevano grido; ma solamente quelle venute dallo stretto di Gibilterra e dal golfo di Messina, le quali Archestrato, filosofo e poeta allegato da Ateneo, dice essere una vivanda maravigliosa: e sono lodate da Varrone e da Macrobio, e da altri molti scrittori. Giovenale, sat. v., vers. 99.

Virroni muræna datur, quæ maxima venit
Gurgite de Siculo.

e Marziale, lib. XIII., epigr. 75.

Quæ natat in Siculo grandis muræna profundo,
Non valet exustam mergere sole cutem.

Accenna qui Marziale la comune credenza degli uomini, che queste murene, piene, zeppe e grasse, colla cotenna arrostita dal sole, non potendosi tuffare nel mare, nuotassero a fior d'acqua, onde i Greci le chiamavano πλῶτας, ed i Latini *flutæ.* Anche l'anguille di quel golfo erano lodatissime. I tonni ancora e le pelamidi di Calcedonia, e del promotorio Pachino oltre a Siracusa, avevano gran nome, e non gli altri che in altri luoghi si pescavano. I rombi ancora nobilitavano le mense di coloro, che splendida e doviziosa vita menavano, e principalmente quelli che si pigliavano a Ravenna e nel mar Nero, ingrassati ne'ghiacci della palude Meotide, de'quali parla Giovenale, sat. IV., vers. 42.

Quos operit glacies Mæotica, ruptaque tandem
Solibus effundit torpentis ad ostia Ponti
Desidia tardos et longo frigore pingues.

Ed è famoso il rombo portato a Domiziano da Ancona;

di che scrive Giovenale nella satira quarta. Gli spannocchi ancora erano lodatissimi, come avrete osservato ne' versi di Lucilio, che poco innanzi vi recitai. Giovenale parimente magnifica lo spannocchio, e dispregia il gambero nella sat. v, vers. 80.

Adspice quam longo distendat pectore lancem,
Quæ fertur domino, squilla, et quibus undique septa
Asparagis, qua despiciat convivia cauda,
Cum venit excelsi manibus sublata ministri.
Sed tibi dimidio constrictus cammarus ovo
Ponitur, exigua feralis cœna patella.

L' ombrina non è molto lodata dagli antichi, ma bensì il lato, pesce similissimo all' ombrina, ma più grande, più soave e più delicato, quale i nostri pesciaiuoli non distinguono. E questo vien lodato come vivanda maravigliosa da Archestrato, particolarmente se sia nodrito nel golfo di Messina.

L' orata non si giudicava pesce molto buono, fuorchè quella che si nodriva d' ostriche nel lago Lucrino, che n' era doviziosissimo, la quale aveva stima e reputazione, come c' insegna Marziale, lib. XIII., ep. 84.

Non omnis laudem, pretiumque aurata meretur,
Sed cui solus erit concha Lucrina cibus.

Per lo contrario le tinche e le lacce erano cibi volgari, e da poveri uomini. Delle tinche così scrive Ausonio nella Mosella:

Quis non et virides vulgi solatia tincas
Norit?

e simigliantemente delle lacce, o cheppie:

Stridentesque focis obsonia plebis alosas.

Ma io per ismemoraggine mi era quasi dimenticato dell'ostriche, bocconi saporiti ed aggradevoli, ed in ogni tempo dagli esperti mangiatori stimati soavi e deliziosi. Tiberio donò cinque mila scudi ad Asellio Sabino, per aver costui composto un dialogo, in cui introduceva l'ostriche, gli uovoli, i beccafichi ed i tordi quistionanti, e pel primato tra sè contrastanti. Seneca facendo proponimento di menar vita austera e rigida deliberò di non mangiar mai più nè uovoli, nè ostriche. Per lo contrario Eliogabalo uomo dissoluto, e perdutamente abbandonato al piacere della gola, dell'ostriche faceva fin le salciccie, ed il ripieno pe'polli, e per altri animali. Le mangiavano i Romani non solamente cotte, ma crude ancora, come facciamo noi. Galeno nel libro terzo della facoltà de'cibi: ἀλλὰ ταῦτα μὲν ἕψεται πάντα: τὰδ ὄστρεα καὶ χωρὶς ἑψήσεως ἐσθίουσιν. *Tutte queste cose si cuocono ; ma l'ostriche mangiansi anche senza cuocere.* E infatti Macrobio descrivendo la cena di Metello, fa portare in tavola l'ostriche crude. Usavano anche i golosi di prendersi il diletto di vederle aprire in tavola, il qual costume accenna Seneca nella pistola settantottesima : *Quia non ostrea ipsi Lucrina in ipsa mensa aperiuntur*, dalle quali parole si comprende che l'ostriche del lago Lucrino erano tenute per megliori dell'altre. Sergio Orata fu il primo a discoprire questo gran segreto, e come scrive Plinio : *Ostreis Lucrinis optimum saporem adiudicavit.* Dopo ebbero grido l'ostriche di Taranto, onde l' ostriche tarentine tra'bocconi più pregiati sono da Varrone annoverate. Finalmente per togliere ogni contrasto tra queste due sorte d'ostriche, fu deliberato di trasportare l'ostriche tarentine nel lago Lucrino, e quivi farle ingrassare. Plinio leggiadramente il descrive : *Postea visum tanti in extremam Italiam petere Brundisium ostreas : ac ne lis esset inter duos sapores, nuper excogitatum famem longæ advectionis Brundusio compa-*

scere in Lucrino. Voi vedete quanto fosse ingegnosa la gola degli antichi, e quanto sagace il discernimento nel disaminare la diversità e l'ultime differenze de'sapori: quante minutissime e scrupolosissime osservazioni facevano sì intorno alla spezie de'pesci, sì intorno al luogo, dove erano nati, allevati e nudriti: seguiterebbe adesso di dire delle vivande di carne, e de'cibi d'altra spezie secondo l'ordine, che nel principio prendemmo; ma perchè questo mio rozzo ragionamento non divenga troppo più lungo e rincrescevole, che la vostra benignità e gentilezza non possa soffrire, in altra adunanza, se così v'aggrada, ne favelleremo.

LEZIONE IV.

DELLE CARNI.

Siccome i Romani avevano le peschiere d'ogni maniera di pesci ripiene, così avevano serbatoi, e barchi d'ogni maniera d'uccelli e di fiere. Varrone nel libro terzo delle faccende della villa, nel quale copiosamente e distesamente insegna l'arte di nodrire ed ingrassare ogni sorte d'animali, e trar dalla villa grandissimo guadagno, nel capo secondo così scrive: *Nam ibi vidi greges magnos anserum, gallinarum, columbarum, gruum, pavonum, nec non glirium, piscium, aprorum et ceteræ venationis.* E nel capo dodicesimo narra, che Quinto Fulvio avea un barco di quaranta iugeri, ove teneva racchiuse, oltre alle lepri, a' capriuoli, a' cervi, anche le pecore salvatiche: e Tito Pompeo ne aveva uno di quattro miglia di somiglianti animali ripieno. Racconta ancora nel capo susseguente, che Quinto Ortensio convitando amici, soleva metter tavola in un luogo eminente del suo barco di cinquanta iugeri, e nel tempo della cena per sollazzo de' convitati faceva chiamare

Orfeo, il quale veniva adornato con una stola, e con una cetera, e comandato che sonasse e cantasse, a suon di tromba correvano cinghiali e cervi e tutte sorte di animali e, giocondo spettacolo de'convitati, intorno alla tavola s'affollavano. Questi chiusi apportavano gran frutto a'Romani, il quale alcuna volta di gran lunga trapassava la rendita dei poderi: sicchè al padrone di più rispondeva la villa che il terreno. Vi fu alcuno che vendette in una volta per mille cinquecento scudi di tordi; ed altri ritraeva ogni anno altrettanto da'pavoni. Fornivano altresì di squisite e delicate vivande le mense di coloro che alle delizie della gola attendevano, somministrando loro in ogni tempo diverse salvaggine e d'ogni maniera uccellagione in gran dovizia. Imperciocchè in que'chiusi, che con nome tratto dalla greca favella appellavano *ornitoni* che vale a dire uccelliere, delle quali fu inventore un certo M. Lelio Strabone, tenevano separatamente racchiuse tutte le sorte degli uccelli, grue, pavoni, polli d'India, galline di monte, polli, colombe, anitre, pernici, tordi ed altre generazioni, e ciascheduna specie ne'suoi distretti distribuendo ed appartando, l'allevavano e nudrivano in tanta copia che per lo più le colombaie erano di cinque mila colombi; e non mancò chi vendesse cinque mila tordi tutti in una volta cavati dal serbatoio. E per appagare maggiormente la golosità de'lussuriosi in ciaschedun chiuso sì di fiere come d'uccelli avevano i suoi serbatoi giusta la qualità degli animali, dove riserrati tenevangli al buio ed in riposo, e sostanziosi cibi largamente somministrando loro, sfoggiatamente gli ingrassavano. Anche i piccioni teneri tolti dal nido, quantunque ordinariamente grassi e buoni sieno, pure prima di vendergli per alcuni giorni gl'imbeccavano a sazietà, e gl'inzeppavano di pan bianco e sopraffine tre volte il giorno acciocchè più grossi e più saporiti divenissero. I popoli di Delo furono i primi che cominciarono a ingrassare le galline, ma ciò fu proibito a' Romani dalla

Legge Fannia e dall'altre susseguenti moderatrici delle spese della tavola, delle quali favellammo altrove; per la qual cosa i Romani, fraudando cotali leggi, cominciarono a ingrassare ne'serbatoi i pollastri e i capponi; ed acciocchè fossero più gradevoli e delicati nudrivangli con cibi inzuppati nel latte, e conciofossecosachè a'ghiotti quelle durissime leggi poco valessero, in breve anche le galline in somigliante guisa ad ingrassare si diedero. Ma troppo lungo e rincrescevole sarebbe il mio ragionamento s'io vi volessi partitamente raccontare e descrivere distesamente tutte le ingegnose maniere e la troppo maggior industria, che per soddisfare all'ingorda dissolutezza della gola in quei tempi s'adoperava.

Passiamo dunque a favellare delle vivande elette avute in pregio da' più savi e compitamente ammaestrati nell'arte della cucina. Marziale tra gli uccelli dà il primato al francolino.

Inter sapores fertur alitum primus
Ionicarum gustus Attagenarum.

Aristofane nella commedia intitolata le *Cicogne* dice che il francolino ha la carne soavissima e che deesi mangiare ne'giorni destinati a solennizzare qualche vittoria. Celebravano sopra tutti il francolino della Soria d'onde lo facevano venire prima che allignasse in questi paesi, onde dagli scrittori per lo più il francolino s'addimanda Ionico. Plinio nel libro decimo: *Attagen maxime Ionicus celebratur, quondam æstimatus inter raras aves; iam et in Gallia Hispaniaque capitur et per Alpes etiam.* Vuolsi però avvertire, che il medesimo Marziale altrove sovra tutti gli uccelli esalta il tordo:

Inter aves turdus, si quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima Lepus.

Ma io mi dò a credere, che Marziale per avventura ad una qualche cena invitato, nella quale si mangiassero grassi e freschi tordi e lepri ingrassate ne'serbatoi, come erano usi di fare i Romani, componesse a tavola questo distico per dar soia al convitatore. Potrebbesi anche dire che a Marziale piacesse più il tordo, quantunque universalmente fosse giudicato migliore il francolino, osservando che qui egli loda il tordo a suo senno: dove parlando del francolino spone il comune sentimento degli altri. Per lo contrario Plinio loda altamente il porfirione del quale altresì largamente favella Ateneo, uccello che faceva nell'isole Baleari grande al pari d'una gallina ma alquanto più alto di gamba, nelle penne di color ceruleo, e nel becco e negli stinchi di color porporino. Altri uccelli strani e pellegrini ed alle nostre mense incogniti Plinio ed Ateneo magnificano per eccellenza di sapore e di delicatezza, ma forse a questo si conviene quel detto di Petronio:

Quicquid quæritur optimum videtur.

Più lodati comunemente erano i fagiani, ma solamente gli mangiavano i ricchi che largamente e splendidamente vivevano; la mezzana gente mangiava de'polli. Marziale, lib. XIII., ep. 44.

Si Libycæ nobis volucres, et Phasides essent,
Acciperes: at nunc accipe cortis aves.

Petronio però pretende di darci ad intendere, che i fagiani piacessero solamente per la loro rarità, e perchè da strani paesi venivano:

Ales phasiacis petita Colchis,
Atque Afræ volucres placent palato,
Quod non sunt faciles: at albus anser,

Et pictis anas enovata pennis
Plebeium sapit.

Sentite lo stravolto gusto di questo signore paragonante l'anatre e l'oche a'fagiani e alle pollanche. Egli è ben vero che i germani teneri e giovanetti furono squisiti e oltre modo delicati; e se non a'fagiani, alle pollanche possono senza far loro torto paragonarsi. Questo gran pregio de'fagiani fece sì che Eliogabalo per folle avidità di fare scialacquate spese e disperdere immense ricchezze ne pasceva i leoni e le altre fiere, le quali anche nudriva di carne di pappagalli, e convitando i suoi cortigiani metteva in tavola solamente i capi de'fagiani per mangiare, come cred'io, il cervello, siccome nel famoso piatto di Vitellio, del quale altra volta vi favellai, vi erano de'fagiani solamente le cervella.

Le pernici altresì non erano cibo da minuta e da mezzana gente, ma da persone facoltose e dilettantisi della lautezza delle mense:

Ponitur ausoniis avis hæc rarissima mensis:
Hanc in lautorum mandere sæpe soles.

scrisse della pernice Marziale, ed Ateneo dice esser soave la carne di quest'uccello. Non era già in tanto pregio la starna: come che Marziale di gusto, al parer mio, non molto delicato, voglia nobilitarla con attribuirle lo stesso sapore:

Rustica sum perdix: quid refert, si sapor idem est?
Carior est perdix: sic sapit illa magis.

Alcuni credono che quella sia la beccaccia.

Maggior grido e fama avea tra ghiotti il paone. Laonde il satirico, volendo rampognare un certo ghiottone di palato fastidioso e delicato, così scrisse:

Fastidis omnia, præter
Pavonem, rhombumque.

e riprendendo acerbamente i magnati di Roma, i quali i bagni smoderatamente usavano, tosto che cenato avevano, disse.

Et crudum pavonem in balnea portas.
Hinc subitæ mortes, atque intestata senectus.

Quinto Ortensio oratore fu il primo che fatto augure ed i sacerdoti dovendo banchettare, diede a mangiare i paoni e piacquero sì che in breve montarono in tanta stima che costavano cinque scudi l'uno, e Marco Aufidio Lorcone che cominciò a tenere il pollaio ed ingrassargli, ne traeva di rendita mille cinquecento scudi. Questi è quel Quinto Ortensio che nell'arte del ben dire gareggiava con Cicerone, uomo sì splendido e molle che anaffiava i platani col vino e sì esatto e scrupoloso nel vestire che una volta, avvenutosi in un luogo stretto nel suo collega, gli mosse lite accusandolo d'ingiuria per avergli sconciato le pieghe della toga, che egli prima d'uscir di casa allo specchio con gran diligenza acconciava e garbatamente disponeva. Ma tornando a'paoni erano sopra tutti gli altri stimati quelli di Samo. Gellio coll'autorità di Varrone il testifica nel libro settimo delle sue Notti: *Nomina edulium, quæ Varro exprobravit, sunt: pavus e Samo, Phrygia attagena, grues Mellicæ, hædus ex Ambracia*, con quel che segue. Non ammettevano i Romani alle loro sontuose tavole le vivande e gli animali alla rinfusa, ma gli squittinavano ben bene, investigando il nascimento loro e la patria e la schiatta, con maggior diligenza che gli ordini militari dovendo alcun nobile ascrivere nel numero de'cavalieri non fanno. Avete sentito con quanta delicatezza di gusto distinguevano i

sapori fin de'capretti e delle grue, l'origine e la stirpe divisando. Queste noi non le mangiamo forse per la difficoltà di pigliarle e d'averle giovani e tenere come conviensi acciocchè sieno delicate e buone; ma il Boccaccio ed altri scrittori, al giudizio de'quali vuolsi credere, ne fanno onorata menzione; ed i Romani, i quali perciocchè ne tenevano i pollai, potevano a lor piacimento e a scelta mangiarle tenere e grasse, assai di bene e di lodevole ne scrissero. Plinio, nel libro decimo al capitolo XIII, delle grue scrive così: *Cornelius Nepos qui divi Augusti principatu obiit, cum scriberet turdos paulo ante ceptos saginari, addidit ciconias magis placere, quam grues: cum hæc nunc ales inter primas expetatur, illam nemo velit attigisse.* Meravigliosa cosa è che vi fosse alcun tempo nel quale anche oggi delle cicogne grande stima si facesse. I tordi in ogni tempo furono in pregio; e perchè gli conservavano nelle uccelliere e gl'ingrassavano ne'serbatoi, mangiavangli d' ogni stagione. Avvenne una volta che il medico, a Pompeo malmenato da infermità e nauseante ogni maniera di cibo, ordinasse che dovesse mangiare un tordo. Soggiunse lo spenditore che per esser fuori di stagione non poteva provvedersi in mercato, ma bensì potevasi trovare appresso Lucullo, che gli alimentava tutto l'anno, al che rispose Pompeo: *adunque se Lucullo non lussuriasse, Pompeo viver nonpotrebbe?* e generosamente vietò che si procacciasse.

Il beccafico solo godeva l'onore d'esser tutto piacente a'ghiotti, d'esser tutto intero mangiato con diletto. Degli altri uccelli per lo più mangiavano solamente le parti deretane, e stimavasi povero il convito se non v'era tal dovizia d' uccellami, che di queste sole i convitati potessero satollarsi, e chiunque mangiasse il resto giudicavasi goffo e di palato poco addottrinato nell'arte della cucina, come narra Gellio, e Plinio altresì lo conferma: *Nec tamen in hoc mangonio quicquam totum placet: hic clune, alibi pectore tantum laudatis.* Laonde Orazio nei suoi *Sermoni* parlando della lepre disse:

Fecundi leporis sapiens sectabitur armos.

Del fenicottero mangiavano solamente la lingua. L'oche piacevano per la curatella e le ingrassavano a dismisura, acciocchè questa crescesse in grandezza e trattala dall'oca la tenevano ad inzuppare nel latte melato, onde rigonfiasse di più: e fu gran questione tra maestri dell'antichità se M. Seio cavalier romano o veramente Scipione Metello discoprisse sì gran bene. Messalino trovava un altro boccon buono nell'oche, mescolando palme di piè d'oca arrostite, con creste di polli e con buoni condimenti facendone saporito manicaretto.

Il cinghiale tra tutti gli animali quadrupedi avea il primo grido, checchè dica Marziale, che dà il vanto alla lepre; e tutto intero lo mettevano in tavola ne'sontuosi banchetti; di che grida Giovenale:

Quanta est gula, quæ sibi totos
Ponit apros, animal propter convivia natum.

Ma ciò altra volta distesamente favellammo. Il porco somministrava alle mense abbondantissima copia di vivande, ed è maravigliosa cosa ciò che dice Plinio: *Neque alio ex animali numeriosior materia ganeæ: quinquaginta prope sapores, cum ceteris singuli.* Nientedimeno i saggi mangiatori appetivano solamente il grifo, e sì nel maschio come nella femmina le parti della natura destinate alla generazione: onde ne seguiva un grande scialacquamento e di danari e di porci, e perciò fu giocoforza, che più volte le leggi, vietando cotali vivande, vi provvedessero. *Hinc censoriarum legum paginæ, interdictaque cœnis abdomina, glandia, testiculi, vulvæ, sincipita verrina:* dice Plinio, e lo scrivono anche Varrone e Macrobio; ma queste leggi non furono mai che per breve tempo osservate. Non può senza mera-

viglia leggersi ciò che scrive Plinio delle differenze del sapore e della bontà dell'utero della troia; tanta era la sagacità che adoperavano nel giudicare della qualità de'sapori. Quel che Plinio ed altri chiamavano *abdomen* fu da Publio, poeta mimico, nominato *sumen*; e da'nostri cuochi con nome tratto da'Latini *sommata* s'appella. Ammazzavano le troie un giorno dopo il parto, e tagliando loro la pancia colle poppe piene zeppe di latte, facevano in questa maniera le *sommate* con avidità dai golosi appetite, in guisa che Publio poeta non cenava mai senza questa vivanda: simigliante facevano de'cinghiali, le *sommate* de'quali erano anche più gradite: e si legge che Eliogabalo ne consumasse trecento in dieci giorni: *exhibuit et sumina aprugna per dies decem tricena quotidie cum suis bulbis*, dice lo scrittore della sua vita: *cum suis bulbis*, cioè a dire *cum suis vulvis*, come spiegano gli eruditi. Vedete quanti cinghiali straziò in sì breve tempo questo parasitaccio, privando delle lor madri i poveri porcellini. Or queste sommate, se così piacevi nominarle, o di porco o di cinghiale che esse si fossero, erano molto comunali, come che oggi sieno rarissime; onde quel parasito Plautino, cui era stata consegnata la dispensa, gaio e giulivo pel contento va gridando: *Quanta pernis pestis veniet, quanta labes larido: quanta sumini absumedo!* ed è assai nominata dagli scrittori la vivanda ritrovata da Elio Vero, la quale Adriano imperadore frequentemente usava e chiamavasi *tetrasarmaco* e *pentafarmaco*, ed era un pasticcio ripieno di sommata, di prosciutto di cignale, di carne di fagiano e di paone. Anche nel porco troiano, menzionato da Ateneo nel libro nono, oltre a tordi ed altri buoni bocconi, vi erano le sommate e gli uteri tagliati in pezzetti. Riempivano anche gli altri animali, tolta loro la propria polpa, di carne battuta, ed alcuna volta d'ostriche e di pesci, e gli addimandavano *isicia;* e ne'tempi più bassi *esiciata*, d'onde noi abbiamo tratto il nome di *salsiccia*

cui ottimamente conviensi il nome *isicia* con quell'aggiunto a principio per esser salata. Ateneo fa menzione d'una vivanda chiamata *lastaurocacabo*, che i dotti interpreti stimano esser *l' oglia putrida* degli spagnuoli. Le torte piacevano assai ed universalmente a tutti; per la qual cosa si nominavano *placentæ*: e Bione diceva essere impossibile piacere alla moltitudine, e per ciò conseguire, esser di mestiere diventare una torta, e san Gerolamo scrive a Marcella: *non sunt suaves epulæ, quæ non placentam redolent.*

Tornando a'cibi semplici, erano in gran pregio gli uovoli e i tartufi. Marziale:

Rumpimus altricem tenero de vertice terram
Tubera, boletis poma secunda sumus.

E Giovenale nella satira quinta:

Vilibus ancipites fungi ponuntur amicis,
Boletus domino: sed qualem Claudius edit
Ante illum uxoris postquam nihil amplius edit.

Accenna qui l'uovolo, nel quale fu avvelenato Claudio imperadore, che gli uovoli con istrabocchevole ghiottornia appetiva. Sopra tutti gli altri bonissimi erano giudicati i tartufi dell'Affrica. Plinio *laudatissima Africæ.* E Giovenale:

tibi habe frumentum, Aledius inquit,
O Lybie, disiunge boves, dum tubera mittas.

Resta adesso di dire alcuna cosa de'condimenti. Seneca si lagna dicendo, che assai dell'infermità si cagionano dalla gran varietà delle salse e degl'intingoli, ritrovati anzi per irritare la fame che per sedarla: *Postquam cœpit non ad tollendam, sed ad irritandam famem quæri*

et inventæ sunt millæ condituræ, quibus aviditas excitaretur: quæ desiderantibus alimenta erant, onera sunt plenis Eliogabalo, per ampliare l'arte del ben mangiare e dilatare il vasto imperio della gola, propose gran premj a chiunque avesse ritrovato una qualche buona salsa, o saporito manicaretto: e se per avventura non fosse piaciuto, condannava l'inventore a sempre mangiare fino a tanto che ne avesse ritrovato un più piacente e gustevole. Mangiava egli sempre i pesci cotti in maniera che il natio colore ritenessero come se viventi fossero e guizzanti nell'acqua del mare, facendogli nuotare in un guazzetto del colore dell'acqua marina. Ma di questi guazzetti e manicaretti ne avevano innumerabili; e gli chiamavano in genere *iura*, o più specificatamente *ius nigrum*. Cicerone nella quinta Tusculana: *negavit se jure illo nigro, quod cœnæ caput erat delectatum.* Credo che in questo luogo *ius nigrum* sia quello che noi diciamo lo *stufato.*

Le salse però ordinarie e comunali erano di tre sorte, il garo, la muria e l'alece: tutte fatte di pesci macerati nel sale e disfatti e stemprati e spremuti, e però gli scrittori sovente le dicono *fæcem et saniem.* Orazio:

Ego fæcem primus, et alec
Inveni.

e Manilio:

Hinc sanies pretiosa fluit, floremque cruoris
Evomit, et mixto gustum sale temperat oris.

Seneca nella pistola 95. *Quid illud sociorum garum, pretiosam malorum piscium saniem non credis urere salsa tabe præcordia?* E Plinio: *ut est illa putrescentium sanies.* E Marziale, lib. XIII, ep. 97.

Expirantis adhuc scombri de sanguine primo
Accipe fœcosum munera rara garum.

E dell'alece dice Plinio: *Vitium muriæ est alex: imperfecta, nec colata fæx:* d'onde agevolmente comprender si puote che il garo e la muria si colavano. Ora queste tre sorte di salse si dividevano in altre specie innumerabili, e come dice Plinio: *creveruntque genera ad infinitum.*

Il garo veniva per lo più di Spagna da Cartagena, detto garo da quel pescetto da'Greci garo addimandato, e ritenne sempre lo stesso nome avvengachè si facesse ne'tempi susseguenti di pesce scombro, che i nostri pesciaioli chiamano lucertola, o lucertolone, che Plinio dice non esser buono ad altro. Lo stemperavano tal volta con l'aceto, e sì ancora col vino, coll'olio, con l'acqua e con altri liquori, da'quali prendeva diverse appellazioni, nominandosi *ossigaro*, *enogaro*, *eleogaro*, o *gareleo* e *idrogaro.* Era il garó più lodato, e più prezioso delle altre due salse, e costava caro e vendevasi oltre a una piastra la libbra, e perciò Seneca lo chiama *pretiosam saniem*, e Marziale *numera rara* e altrove lo preferisce alla muria fatta di tonno.

Amphipolitani, fateor, sum filia thynni,
Essem si scombri, non tibi missa forem.

Quelle parole *essem si scombri* secondo il mio intendimento, dinotano il garo più prezioso della muria. In altro luogo Marziale l'appella nobile:

Ebria Bajano veni modo concha Lucrino
Nobile nunc sitio luxuriosa garum.

Petronio fa menzione d'un gran piatto, nelle cui quattro

cantonate erano collocate quattro statue rappresentanti Marsia ed aventi in mano alcuni otrelli i quali stillavano il garo de'pesci notanti nel piatto. Il garo stemperato coll'aceto solevano portare in tavola a principio insieme con l'insalata per tornagusto, come ci addita Marziale:

Affertur protinus ingens
Inter lactucas, oxygarumque liber.

La muria veniva di Barcellona, d'Antibo, della Calavria e della Dalmazia. Si fece ancor questa di pesci ed anche di tonno, come avrete osservato ne' versi di Marziale da me poco innanzi recitati: cioè a dire, come io credo, dell'interiora del tonno, siccome del garo dice Plinio: *intestinis piscium, ceterisque, quæ abiicienda essent sale maceratis.*

L'alece a principio era il fondigliuolo della muria, cioè la parte più grossa e corpulenta che restava, colato e spremuto il sugo de'pesci per far la muria. Ma poscia cominciò a farsi d'ostriche, di gamberi, d'echini e d'altri somiglianti pesci, e fin di curatelle di triglia. Narra Seneca che Apicio, principe de'golosi, propose questa gran questione da deliberarsi dal Senato de'ghiotti, come potesse farsi l'alece della curatella delle triglie; e tutti provocò a discoprire quest'importantissimo segreto. Nè furono eglino trascurati e neghittosi a solver la proposta quistione come n'accenna Plinio: *sic alex pervenit ad ostreas, echinos, urticas, cammaros, mullorum iecinora: innumerisque generibus ad saporem gulæ cœpit sal tabescere.* Dalle quali parole ben comprendete, nobilissimi ascoltanti, avere avuto i Romani un numero infinito di queste salse, ed io altresì, benchè troppo tardi, m'avveggio d'avervi soverchiamente attediato con un numero infinito di ciance.

LEZIONE V.

—

DEGLI ANTIPASTI E DELLE SECONDE MENSE.

Quantunque gli antichi non apponessero sempre le seconde mense, come accenna Ateneo, nulladimeno, perciocchè l'usavano quelli che gaiamente viveano, e con lautezza cenavano, dopo avervi trattato sì splendidamente ne' passati ragionamenti, non voglio rimandarvi sconsolati senza queste, che sono il finimento della cena e, come leggiadramente disse Platone, la consolazione e il conforto del piacere e 'l diletto del diletto.

Gli antichi dividevano la cena in tre parti. Nella prima ponevano gli antipasti i quali, con nome al nostro corrispondente, da Apuleio sono addimandati *antecœnia*, la qual parola per metafora egli adopera disonestamente. Macrobio simigliantemente chiama questa prima parte *ante cœnam;* e Varrone *principia convivii* siccome noi gli addimandiamo *princip*j, ma Petronio più volte la nomina *gustationem*, e Marziale *gustum*. Cicerone l'appella *promulsidem*, perciocchè nel principio de' conviti solevano bere il mulso, o vogliamo dire, vin melato; conforme al precetto d'Orazio:

Quoniam vacuis committere venis
Nil nisi lene decet.

Quelle diverse appellazioni ho voluto qui partitamente riferire per correzione del nostro Vocabolario, che la parola *antipasti* traslata in latino *propoma*, parola greca, e non mai usata da'buoni scrittori latini, alla qual potrebbesi acconciamente sostituire *promulsis*.

La seconda parte della cena non aveva alcun nome proprio e particolare, ma riteneva il nome generale di cena; e la principal vivanda di quella l'addimandavano *caput cœnæ.* La terza si trova talvolta detta *mensa pomorum*, e comunemente *secundæ mensæ*, e da Marziale con parola greca si nomina *epidipnides.* Il medesimo Marziale proverbiando un certo Cecilio, che aveva fatto una copiosa e deliziosa cena tutta di zucche, per accrescimento rettorico, chiama ciascuna parte da per sè, cena: distinguendo l'una dall'altra solamente per numero:

Has prima feret, alterave cœna
Has cœna tibi tertia reponet:

laonde qui le seconde mense vengono chiamate terza cena.

Nella prima parte della cena apponevano cibi appetitosi e gustevoli, e stimolanti la fame, e massimamente ortaggi e salse acre, ed irritanti la gola. Orazio, serm. VIII, lib. 2.

Acria circum
Rapula, lactucæ, radices qualia lassum
Pervellunt stomachum, siser, alec, fæcula Cod.

e Marziale:

Affertur protinus ingens
Inter lactucas oxygarumque liber.

La salsiccia ancora s' annoverava tra gli antipasti, come io osservo appresso Cicerone nella pistola 16, del lib. IX. *Neque est quod in promulside spei ponas aliquid, quam totam substuli: solebam enim antea delectari oleis, et lucanicis tuis.* E similmente ancora l'ostriche, i ricci di mare, e simiglianti pesci. Ma nelle cene più splendide e sontuose ponevano nel principio anche il cinghiale, i tordi, i beccafichi, i polli e qualche pesce nobile, come narra Orazio della cena di Nasidieno, e Macrobio della cena di Metello, e Petronio della cena di Trimalcione. E qui voglio avvertire, che gli antichi, siccome noi ancora costumiamo, erano usati porre in tavola a principio ordinariamente le vivande crude e fredde. Di questo buona conietttura si è, che Plutarco scrive che questa parte della cena si chiamava *mense fredde*, ἀι γὰρ καλουμέναι ψυχρὰι τράπεζαι: e gli scrittori della Storia Augusta sovente fanno menzione di queste mense fredde nella vita di Gordiano, di Massimino e di Pescennio. Macrobio pone in tavola per antipasto, *echinos, ostreas crudas quantum vellent, peloridas, spondilos:* e similmente Plutarco, *Simpos.* VIII, quest. 9: ἀι γὰρ καλουμέναι ψυχρὰι τράπεζαι πρότερον ὀστρέων, ἐχίνων, ὠμῶν, λαχάνων. *Quelle che si addimandano mense fredde d'ostriche, di ricci marini e di crudi erbaggi.* Se pure colla sola mutazione d'una virgola, l'aggiunto *crudi*, noi non lo volessimo riferire ai ricci e all'ostriche; acciocchè Plutarco in tutto si convenga con Macrobio, e con Giulio Capitolino, che nella vita de'due Massimini distingue i freddi erbaggi: *oleribus semper abstinuit, a frigidis fere semper.*

Prima di passar oltre convien dire alcuna cosa dell'uovo ristoratore degl'infermi, conforto e sollevamento degli svogliati e nauseanti, e pasto suavissimo de'sani, e condimento saporosissimo delle vivande. Non dubitano gl'intendenti delle costumanze antiche, che l'uova dessero principio alla cena; senza che Varrone ed Apuleio l'accenna, chiaramente il dimostra Orazio in quei versi:

Si collibuisset, ab ovo
Usque ad mala citaret: io Bacche.

cioè a dire: *dal principio alla fine della cena.* Io però credo, che se non in tutte, almeno nelle cene più doviziose, l'uova venissero in tavola dopo gli altri antipasti. Osservo questa disposizione nel convito di Trimalcione appresso Petronio, nel quale dopo gli antipasti si danno uova di paone fattizie covate da una gallina, che coll'ale tese soprastava loro; entro, in cambio di pulcini, di grassi beccafichi, conditi con torli d'uovo ripiene. A questo intendimento scrisse per mio avviso Cicerone a Peto: *integram famem ad ovum affero:* additando con queste parole la fine degli antipasti e 'l principio della seconda parte della cena. Sentite vi prego i fondamenti di questa mia interpretazione. Aveva Cicerone poco avanti scritto all' amico, che sarebbe andato a star da lui; ma che voleva esser trattato bene e con lautezza: ed in altra lettera gli aveva avvisato d'esser altr'uomo da quel che egli era innanzi e che non isperasse di satollarlo con gli antipasti: perocchè non se ne dilettava più, e gli aveva sbanditi dalle sue tavole. Soggiugne in questa lettera di non esser più qual egli era in prima: *quem tu es solitus pro mulside conficere, integram famem ad ovum affero: itaque usque ad assum vitulinum opera perducitur.* Ciò è a dire: *non sono io più quei che tu solevi sfamare cogli antipasti: serbo tutta intera la fame fino all' uova, e seguito a mangiare fino all' arrosto di vitella.* Qual maraviglia saria condursi all' uova coll' intera fame, se dall' uova principiasse la cena! E se già si era dichiarato di non volere antipasti, come dice di recar la fame intera fino all' uovo, se l' uovo fosse il primo tra gli antipasti? Chi vorrà attentamente considerare le tre lettere dove scherza a questo proposito Cicerone e con sagace discernimento disa-

minare le parole, le quali, per dir breve, tralascio, non giudicherà sconvenevole questa nuova sposizione. Che se alcuno più ardito e più franco volesse ciò intendere delle seconde mense; non andrebbe, per mio avviso, molto lungi dal vero. Nè repugnano Orazio e gli altri autori, che poco fa ho mentovato; imperciocchè vari variamente adoperavano e sovente mutavano l'usanza. Non altramente avvenne alla lattuga. Nasidieno presso Orazio dà con essa principio alla cena. Quindi cambiossi costume e colla lattuga le mense si terminavano. Ma non andò guari, che ritornarono all'uso antico: perchè Marziale domanda la cagione di cotal mutazione; ma poi non solve la quistione:

Claudere quæ cœnas lactuca solebat avorum;
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes!

A questa maniera mutavano l'ordine altresì dell'altre vivande e ne furono rimproverati da Seneca nella pistola 114 con queste parole: *Deinde ad cœnas lautitia transfertur, et illic commendatio ex novitate et soliti ordinis commutatione tractatur, ut ea, quæ claudere cœnam solent, prima ponantur: ut quæ advenientibus dabantur, exeuntibus dentur.* Sicchè avevano boria gli antichi e si pavoneggiavano di questa disordinanza; onde n'avveniva la frequente mutazione, la quale agevolmente passava in usanza. Ed a questa disordinazione attribuisce Plutarco la spessezza e gravezza dei morbi che i corpi oltre l'usato infestavano. Non fia dunque maraviglia se avvenne simigliantemente all'uova. Per certo narra Ateneo, che spesse fiate apponevano l'uova nelle seconde mense, e Antifane e Anfide e Alesside e Filosseno descrivendo alcune cene, manifestamente il confermano; e con graziosissima metafora Efippo fa porre in tavola un'ecatombe d'uova. Anzi, siccome Cicerone, Euripide parimente fa menzione della carne di

vitello tenero nelle seconde mense e Filosseno poeta, nella descrizione che ne fa, generalmente nomina l' arrosto di carne e specificatamente Ateneo i tordi e la lepre e la carne di porco arrostita lo stesso Filosseno. Pindaro similmente nel funesto convito del malvagissimo e crudelissimo Atreo fa portare in tavola le carni di Pelope al fin della cena, che vale a dire nella seconda mensa, quantunque gli interpretatori eziandio più dotti, scambiando dall' estremità della mensa all'estremità delle membra di Pelope, il sentimento dell' autore abbiano pervertito.

Ed ecco, che io senza accorgermene mi sono inoltrato a favellare delle seconde mense, nelle quali non solamente, come avete udito, davano le frutte, ma sì ancora l' uova e gli arrosti di vitella di latte, di lepre, di oche, di tordi, e pesci altresì e gigotti e così fatte leccornie, delle quali parla distesamente Ateneo nel libro decimoquarto delle cene de' Savi. Euripide leggiadramente compara le seconde mense alle seconde cure. Queste sono più sagge delle prime e quelle delle prime sono più gioconde e dilettevoli. Scrive Erodoto, che appresso de' Persiani l' imbandigione della cena era povera e scarsa, e doviziosissima quella della seconda mensa. Alessandro imperadore si dilettava sì fattamente delle frutte, che più volte faceva apporre le seconde mense. Eliogabalo strabocchevolmente in ogni cosa lussuriante, in alcun giorno faceva apprestare la cena d' erbaggio, in altro di frutte, quando tutta di cibi dolci e melati, e quando di vivande fatte di latte. Imperciocchè egli aveva credenzieri sì esperti ed ammaestrati nell' arte di manipolare le cose dolci e i latticinj; che tutte quante le vivande che i cuochi facevano di carne e di pesce e di tante e sì diverse sorte di animali, questi con maravigliosa imitazione le facevano di latte e di mele; ed altresì i pomi tutti in mille guise contraffacevano. Non senza ragione dunque Virgilio queste soavissime vivande

che ministrano i credenzieri, le chiama grati doni della seconda mensa, imperocchè tanto studio v' impiegavano, che in molti e diversi ufficj dividevano il ministero del credenziere: altri accomodando le frutte, i quali nominavansi *pomarii;* altri manipolando le torte e le sfogliate, i quali si dicevano *placentarii;* ed altri in molte guise le altre vivande dolci, e chiamavansi *dulciarii;* altri lavorando latticinj, e addimandavansi *lactarii;* e questi tutti erano aggiunti della parola *pistores.* Quindi è che per eccellenza i Latini chiamavano *opus pistorium* non il pane ordinario, ma le torte e le focacce e l' altre paste intrise ed impastate con uova, con latte, con burro, con mele, ed in altre guise rendute gustevoli e delicate. Plinio, nel lib. XVIII, cap. XI, dopo aver narrato varie sorte di pane, soggiunge: *Quidam et ovis, aut lacte subigunt: butyro vero gentes etiam pacatæ, ad operis pistorii genera transeunte cura.* Svetonio nella vita di Tiberio: *Dato Ædilibus negotio popinas, ganeasque usque eo inhibendi, ut ne opera quidem pistoria proponi sinerent.* E Marziale del pastelliere, o confettiere:

Mille tibi dulces operum manus ista figuras
Exstruit: huic uni parta laborat apis.

A ragione dice Marziale *operum mille figuras:* imperocchè Ateneo e gli altri autori numerano una quantità innumerabile di torte e di simiglianti lavori: e Clemente Alessandrino nel suo *Pedagogo* fortemente si lagna che la strabocchevole golosità degli uomini non abbia avuto termine alcuno nel ritrovare tante sorte di sì fatte ghiottornie. Nè poteva avvenire altramente, avendovi tanti mestieri in questa sola professione, ed in ciascun mestiere tante persone che continuamente aguzzavano lo ingegno e faticavansi in trovare cose molto esquisite e delicate. Parmenione avendo espugnata la città di

Damasco, dove Dario avea raccolto l'apparecchio di quella guerra fatale, scrive ad Alessandro d'avervi trovato trecentoventinove cantatrici, quarantasei tessitori di corone, duecentosettantasette cuochi, ventinove lavoratori di vasi da cucina, tredici manipolatori di latti e quaranta d'unguenti e diciassette di bevande e settanta bottiglieri: tutte persone destinate all'apprestamento della tavola del re. Da questo catalogo agevolmente potete apprendere quanti egli doveva averne; considerando che alcuni altri all'esercito n'avrà seco condotti e molti più in Susa ed in Babilonia, sede dell'imperio, ne doveva aver lasciati. Io però tra questi non trovo specificatamente annoverati i pasticcieri e gli altri manipolatori delle cose dolci; ma stimo che si comprendano nel numero de' dugentosettantasette cuochi, usando la parola generale ὀψοποιούς: cioè a dire vivandieri o lavoratori di camangiari.

E qui non voglio tralasciare d'avvertire che gli antichi, per far le confezioni e l'altre cose dolci, erano costretti, non avendo l'uso dello zucchero, a servirsi del miele, come avrete osservato dal distico di Marziale poco innanzi recitatovi. Varrone scrive *mel ad principia convicii et in secundam mensam administratur*. Nel principio del convito si dava il mele per temperare il vino, e farne, come a grado fosse de' convitati, il mulso, nel fine per mangiarlo. Ma ciò si costumava nelle mense temperate e plebee, e secondo l'antica parsimonia apparecchiate; come conghietturar si puote, considerando quello che scrive Clemente Alessandrino, il quale biasimando lo ghiottornia e la sontuosità delle mense e l'astinenza e la frugalità saggiamente lodando, avvertisce, che non per tanto quegli che vivono con temperata sobrietade astener si debbono da porre in tavola e mangiare i favi del mele.

Ma per dire alcuna cosa dello zucchero, convien sapere, che gli antichi del nostro zucchero non avevano

Digitized by Google

nè l'uso, nè la notizia: perciocchè in quei tempi non era ritrovato ancora il modo di trarlo dalle canne a forza di fuoco e di bollitura; e poscia sfumata tutta l'umidità assodarlo ed aggranarlo. Avevan bensì cognizione d'un altro zucchero simile alla manna che trasudava da certe canne, e a guisa di gomma da per sè stesso si coagulava e l'usavano per medicina; conciossiacosachè sciogliesse il ventre e giovasse agli occhi. Plinio, nel lib. XII, cap. 8, così lo descrive: *Saccharon et Arabia fert; sed laudatius India. Est autem mel in arundinibus collectum, gummium modo, candidum, dentibus fragile, amplissimum nucis Avellanæ magnitudine, ad medicinæ tantum usum.* Seneca, nella pistola 89: *Aiunt inveniri apud Indos mel in arundinum foliis, quod aut ros illius cæli, aut ipsius arundinis humor dulcis, et pinguior gignit.* Osservate quella parola *aiunt.* Seneca, quantunque molto versato nelle naturali quistioni, non s'arrischia ad affermare che fosse vero; e dubita che non fosse una rugiada rappresa sugli alberi, siccome la manna sovente rappigliasi. Ma Alessandro Afrodiseo, scacciato il dubitare, ebbe di certo essere rugiada rappresa ed addolcita dal sole, niente diversa della manna del monte Libano. Questo errore fu comune in quei tempi; perchè l'autore che fa la descrizione del mondo sotto Costanzio, dice, che quei popoli ricevono il pane celeste quotidiano, Nearco presso Strabone conviene con Plinio che si generi dalle canne. Ma queste canne erano dissomigliantissime dalle canne producitrici del nostro zucchero. Conciossiachè fossero vote e di sì smisurata grandezza, che i paesani si servivono degl'internodj per barchette da navigare, siccome scrissero Eratostene, Strabone, Plinio e Solino. Or questo zucchero s'addimandava da' Greci mele di canne, o sale Indiano, e dagli Arabi *Tabaxir,* e dagli Indiani *Saccar mambrì.* Ma dalle cose già dette comprender potete, quanto scarse fossero, ed incerte le notizie, che n'avevano.

Avevano altresì la cognizione delle canne del nostro zucchero, generatrici dello zucchero non già, perchè, come dissi, allora non si sapeva manipolare. Scrive Plinio, che nell'Isola fortunata, chiamata Ombrio, nascevano alcune ferule bianche e nere, e da queste si spremeva un' acqua amara, dalle bianche gioconda e dolce. Varrone Atacino leggiadramente con questi tre versi le descrive:

Indica non magna nimis arbore crescit arundo,
Illius e lentis premitur radicibus humor;
Dulcia cui nequeunt succo contendere mella.

Di queste canne beevano il sugo gl' Indiani, ed altri popoli, come scrive Lucano:

Quippe bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Di queste stesse canne nei tempi più bassi n'erano portate anche a Roma, perciò Stazio, tra le rare ed esquisite cose gettate al popolo da Domiziano nel giorno del carnevale, numera queste canne:

Et quas præcoquit Ebosia cannas.
Largis gratuitum cadit rapinis.

Non si trova per altro giammai fatta menzione di questo zucchero; seppure alcuno non volesse a ciò tirare il significato della parola *præcoquit*, interpretandola per la cottura delle canne, per cui si manipola lo zucchero.

Non avendo dunque gli antichi l'uso dello zucchero, maravigliosa cosa è a pensare, come col solo mele potessero fare tante e sì varie e sì gioconde e sì preziose vivande. Svetonio parlando di Nerone: *indicebat et familiaribus cœnas, quorum uni mellita quadragie. constiterunt: alteri pluris aliquanto absyrtio rosaria.*

Cento mila scudi in confettura? O questo è troppo. Per la qual cosa gli eruditi coll' aiuto de' manoscritti questo luogo in varie guise correggono. Tutti però convengono, che o in fiori o in corone o in altra simigliante maniera, questa smisurata spesa si facesse nella seconda mensa: la qual correzione è molto probabile; avvertendo Ateneo coll' autorità di Dicearco, che grande spesa facevano per la seconda mensa nelle corone, negli unguenti, ne' profumi e in simili materie. Ottone, ricever dovendo lo stesso Nerone, aveva disposto da per tutto cannelle d'oro e d' argento sgorganti unguenti odorosi e 'l tutto irriganti. Svetonio descrivendo la casa del medesimo imperadore: *Cœnationes laqueatæ tabulis eburneis versatilibus, ut flores ex fistulis, et unguenta spargerentur.* Eliogabalo, crudelissimo anche nelle delizie, da così fatte soffitte faceva talvolta cadere una pioggia sì folta e sì abbondante di fiori che soffogava i convitati, molti dei quali perirono annegati per sì molle ed odorosa tempesta. Cleopatra banchettando Antonio, spese seicento scudi nelle rose, delle quali fece coprire tutto il pavimento fino all' altezza di un cubito. Di Elio Vero imperadore scrive Sparziano: *Lectum eminentibus quatuor anaclinteriis fecerat minuto reticulo undique inclusum, eumque foliis rosæ, quibus demptum esset album, replebat, jacensque cum concubinis velamine de liliis facto, se tegebat, unctus odoribus Persicis. Iam illa frequentantur a nonnullis, quod et accubitationes, et mensas de rosis, ac liliis fecerit.* Trebellio narra di Gallieno: *Veris tempore cubicula de rosis fecit: de pomis castella composuit.* Non posso qui accordarmi col dottissimo Salmasio che spone sparse di rose le mense e le camere; non potendo capire come si potessero fare di rose le mense e le camere. Per vero dire se questi imperadori non lussuriavano altrimenti, che spargendo di rose i letti, le mense e le camere; non faceva di mestiere, che quegli scrittori il menzionassero; essendo cosa triviale e usitata

anche ne' tempi meno lussuriosi e tra' privati. Ovidio, lib. v de' *Fasti:*

Et latet iniecta splendida mensa rosa.

Orazio, lib. I, ode 5.

Quis multa gracilis te puer in rosa
Perfusus liquidis urget odoribus.

Osservate che Sparziano dice: *jam illa frequentantur a nonnullis.* Vero Imperadore introdusse l'uso di far le mense di fiori: se intender si dee di spargere le rose, ciò è falso; essendo molto prima usitatissimo, siccome apparisce dai sopraddetti poeti e da altri molti, che apportar si potrebbono. Inoltre vuolsi avvertire, che Trebellio, nella stessa maniera che dice *cubicula de rosis fecit*, dice altresì *pomis castella composuit:* siccome fece i castelli veramente di pomi, così fece veramente di rose le camere. E chi direbbe mai *fecit cubicula de rosis*, volendo dire, che sparse delle rose per la camera? Fecero dunque questi imperadori i letti, le mense e le camere di rose: come dei letti parla chiaramente Claudiano:

Roseisque cubilia surgunt
Floribus.

La parola *surgunt* manifestamente dimostra, che di rose erano composti, e non solamente coperti. Nè ciò dee sembrare malagevole a farsi; potendosi unire le rose con reti, o con altri sostegni accomodarle alla figura che si desidera, sicchè possano sostenere il peso delle vivande. Quando Cleopatra alzò nel Cenacolo le rose all'altezza d'un cubito, l'inviluppò nelle reti, come avverte Ateneo. Non vi ha dubbio, che quelli quarantasei

tessitori di ghirlande, che seco Dario conducea, avranno saputo molto bene accomodare e disporre i fiori in tante fogge, e con tante diverse intrecciature collegarli insieme, quante noi immaginar non sapremmo. Quei, cui costarono oltre centomila scudi *ab Syrtio rosaria:* o come altri leggono *ab Ægypto*, ovvero a *Pæsto rosaria*, dovette fare altro, che sparger poche rose sulla tavola, e far quattro intrecciature di fiori. Molte cose resterebbono da dire delle ghirlande, e degli unguenti; ma trattandone diffusamente Ateneo e Clemente Alessandrino, e parlandone spesso i poeti, non mi abuserò della vostra sofferenza. Le frutte parimente tutte divisarono Plinio ed Ateneo; onde non tedierovvi di soverchio con favellarne lungamente; solo vi dirò, che in queste ancora, come io avviso, spendevano assai; scrivendo Plinio, che le pesche costavano cinque lire l'una: e 'l ricercarle ne'paesi lontani, e l'appetirle fuor di tempo, la spesa smoderatamente accresceva. Chi desidera sapere quante stravaganti, e dispendiose maniere usassero gli antichi per conservare tutti i pomi, e mangiargli a' tempi non suoi, legga il capitolo decimosettimo del quindicesimo libro di Plinio. Di Gallieno dice Pollione: *Uvas triennio servavit: hyeme summa melones exhibuit: mustum quemadmodum toto anno haberetur docuit: ficos virides, et poma ex arboribus recentia semper alienis mensibus præbuit.* Finisco coll'esempio di Cleopatra, la quale mostrò di quanta spesa esser dovessero le seconde mense, trangugiandosi stemperata in aceto quella famosissima perla, la quale dugento cinquanta mila scudi valeva, o più come altra volta dicemmo. Vedete quanto a questa regina costò la seconda mensa.

LEZIONE VI.

DELLE PREZIOSITA' DELLE MENSE E DE' VASELLAMENTI.

Paolo Emilio, prode guerriero, e famoso vincitor di battaglie, e di regni glorioso conquistatore, volendo con solenne convito solennizzare la sconfitta di Perseo, egli stesso apparecchiò, e disposelo, e ordinollo sì fattamente, che tutti ne fecero maraviglia; ond' egli disse: non meno abbisognar di senno chiunque ordina un giocondissimo convito, che chi ordina una formidabilissima armata. Gli antichi, i quali avevano tanti, e sì diversi ministri, ed in quest'arte cotanto esercitati, ed esperti, creder si dee che 'l tutto maravigliosamente disponessero. A ragione gridava Seneca: *Dii boni quantum hominum unus venter exercet!* Sentiste nel passato ragionamento, che Dario, senza quelli che ministravano a tavola, conduceva seco oltre a ottocento quaranta persone. Non minore per avventura sarà stato il numero de' serventi alla tavola. Lucano, d' essi la gran

moltitudine dinotare volendo, gli addita col nome di popolo:

Tunc famulæ numerus turbæ, populusque minister.

e Silio Italico:

Non una ministri
Turba gregis.

Virgilio nel convito di Didone esprime il numero, ed i ministeri partitamente divisa:

Quinquaginta intus famulæ, quibus ordine longo
Cura penum struere, et flammis adolere Penates:
Centum aliæ, totidemque pares ætate ministri,
Qui dapibus mensas onerent, et pocula ponant.

Queste descrizioni, avvegnachè poetiche, dimostrano la splendidezza, e la magnificenza degli antichi, e la moltitudine delle persone destinate al servizio della mensa. Le quali tutte i loro ministeri con somma cura e destrezza eseguivano. Seneca nel Trattato della brevità della vita, rimprovera a' Romani cotal vana sollecitudine e diligenza: *Convivia mehercle horum non posuerim inter vacantia tempora, cum videam quam sollicite argentum ordinent; quam diligenter exoletorum suorum tunicas succingant; quam suspensi sint, quomodo aper a coquo cæsus exeat; quanta celeritate signo dato glabri ad ministeria decurrant.* Vedete quanto erano attenti, e soverchiamente scrupolosi, che 'l tutto fosse ben ordinato, e con avvenenza e leggiadria serviti fossero i convitati. Nè fia di ciò maraviglia; perciocchè i mancamenti si pagavano con fieri tormenti, e non rade volte eziandio colla vita. Avevano alcuni servi, che dal loro mestiere si chiamavano *lorarii*, i quali

altra faccenda non avevano, che battere e tormentare gli altri servi per gli errori commessi:

Hic frangit ferulas, rubet ille flagello,
Hic scutica: sunt quæ tortoribus annua præstant;

dice Giovenale: ed è nota la crudeltà di Vedio Pollione, che comandò gittarsi nel vivaio alle murene un meschinello e' sventurato servo, che rotto avea disavvedutamente un bicchiere di cristallo. Per la qual cosa fu d'uopo che Adriano Imperatore, e poscia Antonino Pio, raffrenassero sì smoderata crudeltà, vietando a'padroni di dar morte a'loro servi, e forzandogli a vendergli se troppo crudelmente gli trattassero. Il pericolo dunque del severo gastigo rendeva tutti attenti, e destri, e presti al servizio del padrone. Laonde ne' conviti, ne' quali singolar cura ponevano quei che gaiamente vivevano, tutto era ben disposto, e accomodato: tutto ricco, e dovizioso: tutto nobile, e signorile. La preziosità de' letti, delle mense, de' vasellamenti: la maestria, la numerosità, la bellezza, la leggiadria di quelli che ministravano, splendido, magnifico e superbo rendevano l'apparato de'conviti. Delle quali cose partitamente è mio intendimento di favellarvi, con quella maggior brevità che potrò.

Le letta, ove giacevano mangiando i Romani, con parole di rimprovero così descrive Filone nel Trattato della vita contemplativa. *Hanno le letta di tartaruga, o d'avorio, o d'altra più preziosa materia, ingemmate per lo più, coperte con ricchi cuscini broccati d'oro, e mescolati di porpora, o tramezzati con altri vaghi e diversi colori di fiori per allettamento dell'occhio.* Carvilio Pollione, cavalier romano, per ritrovare nuovi strumenti di lussuria, sagacissimo d'ingegno, trovò il primo la maniera di segare in lamine le tartarughe, e ricoprirne i letti; ed egli stesso fu l'inventore, e 'l ri-

trovatore di lavorarli d'argento e d'oro. Cornelio Nipote scrisse, che avanti la vittoria di Silla, due soli triclinj d'argento erano in Roma. Crebbe poi tanto la splendidezza, o dir vogliamo lo strabocchevole scialacquamento, che Plinio de' suoi tempi attesta cose maravigliose. Narra egli, che Scipione Affricano trionfando de' Cartaginesi, portò a Roma quattro milioni, e quattrocento settantamila libbre d'argento. Quindi soggiugne: *Hoc argenti tota Carthago habuit illa terrarum æmula, quod nunc in mensarum apparatu est.* Aggiugne, che Livio Druso, tribuno della plebe, aveva undicimila libbre d'argento. Stimo però, che questi letti non fossero d'argento sodo, e come suol dirsi di getto, ma di piastra; notando Lampridio, che Eliogabalo aveva d'argento sodo tanto i letti da dormire, quanto quelli da mangiare. De' letti d'oro n'abbiamo l'esempio nel convito, che fece Alessandro Magno agli Ambasciadori indiani, appresso a Quinto Curzio: *Centum aurei lecti modicis intervallis positi erant. Lectos circumdederant aulæa purpura, auroque fulgentia.* Parimente de' letti d'oro e d'argento, fanno menzione le sagre Lettere nel convito d'Assuero. Per la qual cosa giudicar non si dee poetico ingrandimento, ciò che di Didone scrive Virgilio:

Aulæis iam se Regina superbis
Aurea composuit sponda, mediamque locabit.

Le tavole ancora erano ugualmente ricche. Marziale, lib. III, ep. 25.

Substentatque tuas aurea mensa dapes.

Generalmente di tutta la suppellettile, Labeone giurisconsulto, che visse al tempo di Augusto, trattando del legato della suppellettile, dopo aver narrato, che nel

tempo andato si servivano d'arnesi di terra, di legno, di rame, soggiunge: *nunc ex ebore, atque testudine, et argento, iam ex auro etiam, atque gemmis suppellectili utuntur.* Le quali parole acconciamente s'adattano a' letti ed alle tavole, che d'avorio, di tartaruga, d'argento, e d'oro si facevano. E dell'oro e delle gemme nelle tavole espressamente fa menzione Ulpiano, il quale trattando de' lasci dell'oro e dell'argento, ferma, che le gioie legate in oro e argento si contengono in cotal lascio: quindi ciò spiega coll'esempio delle mense: *sed et in coronis mensarum gemmæ coronis cedent, et hæ mensis.* Dalle quali parole potete comprendere esservi state delle mense col dintorno d'oro tempestato di gioie. E queste per avventura erano di cedro; conciossiachè le mense nobili tutte di questo legno pellegrino le lavorassero. Laonde Marziale più volte usa la parole *citrum*, per dinotare la mensa. Facevano portare dalla Libia questo cedro i Romani, e si tagliava nelle selve del monte Atlante, e lo pagavano a prezzo d'oro. Se ne lamenta Lucano:

In nemus ignotum nostræ venere secures,
Extremoque epulas, mensasque petivimus orbe.

E Marziale:

Accipe felicis Atlantica munera sylvæ,
Aurea quæ dederit dona, minora dabit.

E Seneca nel libro sesto de' Benefizj: *Video istic mensas, et æstimatum lignum Senatoris censu, eo pretiosius, quo illud in plures nodos arboris infelicitas torsit.* Tertulliano aspramente rampogna l'ambizione di Cicerone, per avere speso dodicimila cinquecento scudi in una di queste tavole di cedro: ed Asinio Gallo, che pagò il doppio un'altra simile. Di queste due mense

fa menzione anche Plinio, ove parla ancora di due altre più belle e di maggior valore. Ma di quel luogo può farsi poco conto, essendo pieno d'errori, e massimamente ne'numeri: e probabilmente in cambio di *decem*, si dee leggere *decies;* perchè così concorda con Tertulliano, almeno nel prezzo della mensa di Gallo: nè differisce dalla valuta, che dà loro Seneca, agguagliandole al censo senatorio, che era di trentamila scudi, al qual prezzo potevano ascendere l'altre riferite da Plinio di maggior valore di queste due. Mi maraviglio, che al Budeo, uomo eruditissimo, quando tentò d'emendare quel luogo di Plinio, non sovvenissero l'autorità di questi due scrittori, che potevano illuminarlo.

Queste tavole erano per lo più tonde: dal che dai poeti *orbes* sono addimandate. Ne' tempi più bassi le facevano a foggia di mezza luna, e imposero loro il nome di *sigma*, lettera greca, la cui figura rappresentavano. Erano ordinariamente sostenute da un sol piede nel mezzo, che soleva esser d'avorio, o d'argento; il quale talvolta per maggior vaghezza e bizzarria rappresentava un qualche fiero animale. Giovenale nella satira XI.

At nunc divitibus cœnandi nulla voluptas
Nil rhombus, nil dama sapit: putere videntur
Unguenta, atque rosæ, latos nisi substinet orbes
Grande ebur, et magno sublimis pardus hiatu
Dentibus ex illis, quos mittit porta Syenæ.

e Lucano:

Dentibus his niveis sectos Atlantide sylva
Imposuere orbes.

e Marziale de' denti dell'elefante:

Grandia taurorum portant qui corpora, quæris
An possint Lybicas substinuisse trabes.

Veniamo a' vasi. Ne' bicchieri, ne' piatti, e negli altri vasi, gran cura ponevano, perchè preziosi e vaghi fossero, ed eccellentemente lavorati. I bicchieri di vetro, che oggidì adornano le più nobili credenze, erano da povera gentaglia. Quelli che erano agiati delle cose del mondo, e vivevano alla grande, usavano bicchieri di cristallo e di murra, e tazze d' argento e d' oro, e non rade volte adornate di bassi rilievi, e tempestate di gioie. Quando gli antichi nominano il cristallo, non significano il vetro più lucido, e più trasparente, come altri per avventura crederebbe; ma il cristallo di monte. Di questo facevano i bicchieri, e sopra ogn' altro era pregiato il cristallo dell' India orientale. Nerone ne aveva due sì belli, e tenevagli in tanto pregio, che ricevuto l'avviso dell'estrema rovina delle sue cose, perduta ogni speranza di sua salute, via gittogli, e gli ruppe, acciocchè nessuno dopo lui vi potesse bere. Narra Plinio, che pochi anni avanti, un boccale di questo cristallo era stato pagato trentasettemila cinquecento scudi. Un somigliante boccale, e forse più prezioso, con bella maniera sottrasse Verre ad Antioco re di Soria, qual così descrive Cicerone: *Erat etiam vas vinarium ex una gemma prægrandi, trulla excavata cum manubrio aureo.*

La murra non era men pregiata del cristallo. Lo Scaligero, e 'l Salmasio, dottissimi e gravissimi scrittori, hanno creduto esser la porcellana. La qual sentenza può confermarsi coll' autorità di Properzio, che scrive:

Murrheaque in Parthis pocula cocta focis.

D' onde si comprende, che Properzio stimava la murra esser terra cotta. Ma Plinio, cui molto maggior fede prestar si dee, sì perchè nelle cose naturali fu espertissimo, sì perchè scrisse molto dopo, onde più contezza poteva averne, e migliori notizie, non dubita esser naturale, e non fattizia, e generarsi tra' Parti; e dice essere un mescolato di vari colori di porpora, di latte, e d'un terzo colore fiammeggiante, misto dell' uno e dell'altro. E gli altri antichi scrittori convengonsi con Plinio. Alcuni moderni credono, che sia il sardonico. Ma se si considera, che il sardonico era notissimo ai Romani, facendone sovente menzione Persio, Giovenale, Marziale e gli altri scrittori, e che non vi è alcuno, che nol distingua dalla murra, e massimamente Plinio, che ambedue queste pietre diligentissimamente descrive, non si può di leggieri ammettere cotal opinione: perlochè non sarei lontano dal credere, che fosse una sorta di pietra preziosa, la cui cava siasi poi smarrita, siccome di tanti altri marmi è avvenuto. Ma sia come esser si vuole, la murra era in grandissimo pregio; ed Augusto presa Alessandria, di tutta la regia suppellettile altro non si ritenne, che un calice di murra: e Petronio, uomo consolare, per far dispetto a Nerone ruppe un boccale di murra, che gli costava settemila cinquecento scudi: e Nerone pagò altrettanto una tazza: e molto prima un bicchiere era stato pagato duemila scudi. Pompeo tanto stimò questi vasi, che ne portò sei in trionfo, e dedicogli a Giove nel Campidoglio: e furono i primi che si vedessero in Roma. Non si legge già, che similmente facesse delle tazze d' onice, quantunque ne trovasse due mila nella guardaroba di Mitridate, come narra Appiano: d'onde si comprende di quanto maggior pregio fosse appresso i Romani la murra. Le donne nondimeno per delizia amavano meglio di bere in tazze d' ambra, che di murra, e di cristallo.

I bicchieri, e le tazze d'argento e d'oro, erano molto frequenti: e quelle d'argento solevano lavorare e adornare di bellissime figure. Lucio Crasso, oratore, ne comprò due lavorate da Mentore, eccellentissimo artefice di bassi rilievi, e pagolle duemila cinquecento scudi; ma confessò di non essersene mai per vergogna servito. Ovidio:

Altius exstantem signis cratera.

e Giovenale:

Stantem extra pocula caprum.

Le tazze d'oro spesse volte adornavano di gemme, e di gemme eziandio facevano le tazze. Giovenale nella satira quinta:

Nam Virro, ut multi gemmas ad pocula transfert.

Virgilio, nel secondo libro delle Faccende della villa:

Ut gemma bibat, et Sarrano dormiat ostro.

Marziale:

Cum potes amethystinos trientes.

Ma tralasciando gli altri, basti per tutti Plinio. Scrive egli: *Turba gemmarum potamus, et smaragdis teximus calices: ac temulentiæ causa tenere Indiam iuvat, et aurum iam accessio est.* Ed altrove: *Quin imo etiam ius videmus perdidisse corripiendi gemmata potoria.* Tanto erano usitati che a buona equità riprender più non si potevano. Finisco di parlar de'bicchieri con porvi sotto gli occhi il preziosissimo bicchiere d'Assuero, o d'Arta-

serse, così nominato da tutti gli scrittori profani, il quale era fatto d'un carbonchio, il cui valore era trentamila talenti, cioè a dire diciotto milioni. Nè dà luogo a dubitarne l'incontrastabile verità della sacra Scrittura.

Gli altri vasellamenti erano per lo più d' argento, ed alcuna volta d'oro. Plutarco nomina tutte sorte di vasi d'oro; e San Gio. Grisostomo fa menzione d'un piatto d'oro tempestato di gioie. I piatti d'argento i Romani gli facevano smisuratamente grandi. Plinio racconta, che avanti la guerra civile di Silla, quando era ancora pargoletto il lusso, erano in Roma oltre a cinquecento piatti d'argento, ciascheduno de'quali pesava cento libbre: dopo vi fu chi gli fece di cinquecento. Eliogabalo aveva in vasi d' argento di cento libbre tutti storiati: ma egli aveva parimente d'argento le pentole, ed i paiuoli, e de'cantari d'oro si serviva. Cresceva strabocchevolmente il prezzo di questi vasi la manifattura per l'eccellenza del lavoro. Caio Gracco pagò alcuni delfini d' argento centoventicinque scudi la libbra: e Crasso Oratore certi altri vasi centocinquanta scudi la libbra. Che dite di questo lusso? A tempo di Tiberio fu trattato in Senato di riformare questo abuso intollerabile; ma si contentarono i Pádri di vietare: *ne vasa auro solida ministrandis cibis fierent:* dice Tacito.

Or sentite un eccesso di magnificenza sfoggiatamente grande, e soperchievole, ma praticata solamente da'ricchissimi e potentissimi monarchi. Alessandro Magno, celebrando le nozze, convitò novemila persone, e a ciascheduna diede una tazza d'oro, e pagò a tutti i loro debiti, che importarono la somma quasi di sei milioni, quanti poco dopo ne destinò per l'esequie d' Efestione. Cleopatra, convitando Antonio, con molt'altri della sua corte, gli ricevette in un cenacolo superbamente parato, ove erano dodici tavole, e trentasei letti riccamente

addobbati, e fecegli servire in tutti vasi d'oro, e ingemmati, e con mirabile arte lavorati, e dopo cena il tutto donò ad Antonio, che ammirava sì nobile apparecchiamento. La sera seguente il banchettò di nuovo assieme co'capitani assai più splendidamente, e similmente donò loro l'apparecchio, e a ciascheduno il letto, ove giaciuto era, e le tazze d'oro, e a'più riguardevoli uffiziali anche le lettighe, e i lettighieri, e ad altri i cavalli, co'quali gli aveva fatti accompagnare. D'Eliogabalo, mostro di prodigalità, dice Lampridio: *Donavit et argentum omne convivis, quod habuit in convivio, et omnem apparatum poculorum, idque sæpius.* Vero imperadore, oltre a tutto ciò, donò eziandio a'convitati quelli che avevano ministrato alla mensa; ed ogni volta che beevano, i bicchieri, e le tazze di murra, di cristallo, di argento, e d'oro ingemmate, e fino le carrozze, le mule, e i mulattieri, co'quali gli aveva rimandati a casa. Volete altro? Non erano più che dodici a tavola; ed il convito costò centocinquantamila scudi. Diceva colui, che le cene di Platone dilettavano anche il giorno seguente: ma queste facevano godere, e sguazzare per tutto 'l tempo della vita. Torniamo agli stranieri. Sentite ciò che riferisce Plinio di Tolomeo: *Pompejo res gerente circa Iudæam octona millia equitum sua pecunia toleravisse: mille convivas totidem aureis potoriis mutantem vasa cum ferculis saginasse.*

Finisco di favellar de'vasi colle parole di Seneca, dalle quali comprender si puote, che di questi vasi preziosi ne avevano a dovizia: *Omnes iam* (dic'egli) *malos habet, qui crystallina, et murrina, et cælata magnorum artificum manu, portent.* Che cosa avrebbe detto di costoro Diogene, il quale vedendo un ragazzo, che incurvata la palma della mano, pigliava l'acqua con essa, e se la beeva, gittò via il suo bicchiere, che seco portava nella bisaccia, rimproverandosi, e rampognando sè stesso: *quandiu homo stultus supervacuas sarcinulas*

habui? che di quello che trovò il modo di far le soffitte; sicchè rivolgendosi, e rinnovandosi, e l'una all'altra succedendo, tante volte si mutassero, quante si mutavano li serviti delle vivande? *Versatilia cœnationum laquearia ita coagmentat, ut subinde alia facies, atque alia succedat, et toties tecta, quoties fercula mutentur*: dice Seneca. Da queste soffitte Nerone faceva scendere una pioggia d'unguento e di fiori, per diletto de' convitati. Svetonio, nella vita di questo imperadore: *Cœnationes laqueatæ tabulis eburneis versatilibus, ut flores ex fistulis, et unguenta desuper spargerentur. Præcipua cœnationum rotunda, quæ perpetuo diebus, ac noctibus vice mundi circumagerentur.* Grandi e maravigliosi orivoli erano questi. Chenti, e quali smanie non avrebbe menato in vedendogli Diogene? Ma ciò che avesse detto, o fatto, io nol so: so bene che condotto a vedere una casa magnificamente adorna e addobbata, venendogli il destro di sputare, sputò nel muso del padrone, che il conducea, dicendo che non avea trovato peggior luogo, ove sputar potesse.

Dovrei adesso favellarvi de'ministri, secondochè a principio divisai; ma avendomi rubato il tempo l'abbondanza della materia, mi riserbo a compier le mie promesse nella vegnente adunanza.

LEZIONE VII.

—

DELLA DISPOSIZIONE DELLA CENA, E DE' SERVENTI.

Racconta Seneca, che Diogene Cinico aveva un solo schiavo, e questi, il quale chiamavasi Mane, un giorno si fuggì. Avvisatone Diogene, non volle richiamarlo, e ritrarlo in servitù, dicendo: se Mane può vivere senza Diogene, Diogene non potrà vivere senza Mane? Altrove avvisa, che Omero aveva un solo schiavo, Platone tre, e Zenone, fondatore della stoica disciplina, nessuno: e che Attilio Regolo, mentre guerreggiando in Affrica metteva in isconfitta i Cartaginesi, scrisse al Senato, che un suo lavoratore, che lavorava un suo piccol campicello, s'era fuggito ed aveva abbandonato la villa; e che 'l Senato stesso pubblicamente ne prese la cura per tutto 'l tempo dell'assenza di Regolo. E questi esempli riferisce per dimostrare, che la natura è contenta del poco, e che i grand' uomini non hanno gran bisogno dell'altrui servigio, e alla fortuna, e a sè medesimi soprastano. Ma quelli, che ben agiati delle cose del mondo, non avevano guernito il petto di sì

soda e severa filosofia, pascevano un gran numero di schiavi, de' quali in tutte le loro bisogne e faccende si servivano: ed era di questi la schiera sì numerosa, che per descriverla Seneca e Plinio usano i nomi d'esercito e di legioni. Or questa gran moltitudine di servi per la maggior parte s'impiegava nelle faccende della cucina e della tavola. Molti erano i cuochi, i credenzieri, gli scalchi, e molti più quelli che assistevano al padrone mentre cenava, e servivano le tavole. Udite Seneca, che riprende cotal superbia: *Nisi quia superbissima consuetudo cœnanti Domino stantium servorum turbam circumdedit.* Quindi va divisando ad uno ad uno tutti i loro ministerj, de'quali partitamente favelleremo.

Narra Plinio, che i Romani fino alle guerra di Perseo, per cinquecento ottanta anni, non ebbero fornai, e che le donne facevano il pane in casa. Parimente non tenevano cuochi; ma quando la bisogna il richiedea, gli conducevano dalla piazza, ove stavano aspettando chi della loro opera volesse servirsi. Plauto, nel Pseudolo:

Forum coquinum, qui vocant, stulte vocant;
Nam non coquinum est, verum furinum est forum.

Ed in questa commedia, ed altresì nell' *Aulularia*, fa spesso menzione di questi cuochi mercenari. Poscia cominciarono a tenere i cuochi in casa, e comprargli a gran prezzo. Plinio se ne lagna fortemente così: *si lamentavano prima, che più costasse un cuoco, che un cavallo. Ma adesso i cuochi agguagliano il valsente dei trionfi, ed i pesci il valsente de'cuochi: e per poco niun mortale più si stima, che quegli, il quale squisitissimamente profonde l'avere del padrone.* L'Asia soggiogata soggiogò Roma col lusso: e vennero in pregio, e crebbe smoderatamente l' uso e 'l valore de' cuochi, come riferisce Tito Livio. Col prezzo crebbe altresì la

moltitudine, onde Seneca pien d'onta e di dispetto scrisse: *Non ti maravigliare, che innumerabili sieno i morbi: conta i cuochi. Manca ogni studio, ed i professori delle liberali arti, quasi da tutti abbandonati, se ne stanno in un angolo ritirati. Quanta solitudine nelle scuole de' rettorici, e de' filosofi; quanta folla nelle cucine; quanta calca intorno a' focolari degli scialacquatori!* Ed in vero quanta calca dovea essere nella cucina di Dario, che eziandio per viaggio conduceva dugensettantasette cuochi! Per la qual cosa Seneca, dopo avere annoverato la gran moltitudine de' serventi alla tavola, soggiugne: *Adiice obsonatores, quibus dominici palati notitia substilis est: qui sciunt cuius rei illum sapor excitet, cuius delectet aspectus: cuius novitate nauseabundus erigi possit, quid iam ipsa satietate fastidiat, quid illo die esuriat.* Dalle quali parole si comprende quanta cura ed attenzione avessero i cuochi e gli spenditori, di servire al palato del padrone. A quest' intendimento Marziale:

Non satis est ars sola coquo, servire palato:
Namque coquus Domini debes habere gulam.

Santo Ambrogio, nel trattato del digiuno, ci rappresenta uno spenditore vagante per la città qua e là avanti giorno, e procacciante dove un fagiano, dove un pesce fresco, e dove altre leccornie per soddisfare l' appetito del padrone. Quanto più saggiamente Alessandro Magno licenziò i cuochi eccellentissimi da Ada a lui donati, dicendo che Leonida, suo aio, di migliori cuochi l' aveva provveduto, della corporale esercitazione pel desinare, e della frugalità del desinare per la cena. Or questi tanti cuochi avevano un capo, che lor soprastava, e si appellava Archimagiro, con nome tratto dall' idioma greco, ma usato da Giovenale.

Venuta l' ora della cena si dava il segno non altra-

mente che se si fosse dovuto apprestar l'esercito alla battaglia, ed allora tutti quelli che servivano al ventre de' convitati, s'affrettavano correndo qua e là, accciocchè tutto fosse apparecchiato, e ben disposto. Seneca lo c'insegna in due luoghi: *Transeo pistorum turbam, transeo ministratorum, per quos signo dato ad inferendam cœnam discurritur.* Ed altrove: *Cum videam quanta celeritate signo dato ad ministeria decurrant.* E questo segno si dava con instrumenti musicali, come accenna Petronio con queste parole: *Cum subito signum symphonia datur, et gustatoria pariter a choro cantante rapiuntur:* nelle quali parole è da notare, che davano il segno ancora quando di tavola levar si doveva il servito degli antipasti. Questo segno per avventura l'ordinava quei che aveva la maggioranza e presidenza in tutta l'amministrazione della mensa, il quale da' Latini era detto *Tricliniarcha*, e dall'Evangelio si chiama *Architriclinus*, e da' Greci si descrive: Ε'πιςάτης τῆς ὅλης διακονίας. Questi comandava a tutti gli altri servi destinati al servigio della tavola; altri de' quali rifacevano i letti, i quali Plauto chiama *Lectisterniatores*; e di costoro parla Seneca allor che insegna a non infuriarsi, *si parum agilis est puer, aut turbatus torus, aut mensa negligentius posita.* Altri annaffiavano il cenacolo d'acqua di verbena, e di capelvenere, la quale opinavano apportar letizia e giocondità a' convitati. Altri nettavano e accomodavano le mense, i quali Stazio distingue da quelli che rifacevano i letti:

pars ostro tenues, auroque sonantes
Emunire toros, altosque inferre tapetas;
Pars teretes lævare manu, ac disponere mensas.

Altri assettavano la credenza, e con attentissima diligenza e sollecitudine ordinavano le vasellamenta d'ar-

gento e d' oro; come nota più volte Seneca: *Cum videam quam solliciti argentum ordinent;* ed altrove: *quare ars est apud te ministrare, nec temere, ut libet, collocatur argentum, sed perite struitur?*

Posciachè i convitati ne' letti, ciascheduno al luogo suo, s' erano coricati, alcuni servi davano loro l' acqua alle mani, ed altri lavavano loro i piedi; e appresso portavano la tavola. Sentite Plauto come bene c' insegna quest' ordine: *Tu Sagaristio accumbe in summo: meum natalem agitemus amœnum: date aquam manibus: apponite mensam.* Lo stesso ordine appunto osserva Virgilio:

Stratoque super discumbitur ostro;
Dant famuli manibus lymphas:

e Petronio: *Tandem ergo discubuimus, pueris Alexandrinis aquam in manus nivatam infundentibus, aliisque insequentibus ad pedes, et paronychia cum ingenti subtilitate tollentibus.* E qui vuolsi notare primieramente la delicatezza di lavarsi l' estate coll' acqua ghiacciata. In secondo luogo, che non i medesimi servi davano l' acqua alle mani ed a' piedi, e che prima le mani si lavavano, e poscia i piedi. In ultimo che oltre al lavare i piedi nettavano anche l' ugne, e tagliavano le pipite. Questo medesimo ordine servò anche Gesù Cristo Signor nostro, che per sua infinita umiltà volle esercitare un ministero da schiavo, lavando egli stesso i piedi a' suoi discepoli; lo che fece dopo che già erano a tavola. Alcuni si lavavano le mani anche quando apponevano la seconda mensa; siccome comprender si puote da molti poeti allegati da Ateneo nel libro quattordicesimo: volendo per mio avviso ripulirsi le mani avanti di mangiar le frutte: e comunemente dopo cena si dava l'acqua alle mani. Laonde Seneca, descrivendo la sua vita a Lucilio, scrive: *panis deinde siccus, et sine mensa*

prandium, post quod non sunt lavandæ manus. Non avendo mangiato che pane asciutto, non li era uopo lavarsi le mani.

Lavate le mani, altri servi portavano gli sciugatoi per asciugarsi, e le tovaglie per coprire la tavola. Virgilio in due luoghi l'accenna:

tonsisque ferunt mantilia villis.

Anticamente dicevano *mantilia* o *mantelia* tanto gli sciugatoi, quanto le tovaglie, ed i tovagliolini. Dopo cominciarono a chiamare i tovagliolini *mappas* e distinguerli dalle tovaglie. Per la qual cosa Marziale dice, che Ermogene non avendo potuto rubare, com'era usato di fare i tovagliolini, rubò la tovaglia:

Attulerat mappam nemo, dum furta timentur,
Mantile e mensa surripit Hermogenes.

Dalle quali parole si comprende, che allora costumavano i convitati di portar seco da casa ciascheduno il suo tovagliolino, come oggidì fa taluno del berretto volendosi cavar la parrucca. Lo qual costume tocca Marziale ancora ne' versi susseguenti:

Ad cœnam Hermogenes mappam non attulit umquam,
A cœna semper rettulit Hermogenes.

E qui voglio avvertire un'altra maniera di dire latina simigliante alla toscana. Noi diciamo comunemente metter la tovaglia; volendo significare lo stendere che si fa della tovaglia sopra la tavola: ed i latini simigliantemente dicevano. Sparziano, nella vita d'Eliogabalo: *Nonnumquan tot picta mantelia in mensam mittebat, his edulibus picta, quæ apponerentur:* e Lampridio, nella vita d'Alessandro Severo: *Convivium neque opiparum, neque nimis parcum, sed nitoris summi*

fuit: ita tamen ut pura mantelia mitterentur. Pura mantelia, come usiamo noi, non come allora usavano gli altri, che apparecchiavano con tovaglie più ricche, talor di porpora, e talor di broccato d'oro. Sidonio per contrassegno di frugalità pone: *Lectus nil habens plumæ, mensa nil purpuræ:* e Pollione scrive di Gallieno: *Mantilibus aureis semper stravit:* e del medesimo Alessandro nota Lampridio, che metteva la tovaglia: *sæpius cocco clavata, aurata vero numquam, cum hæc Heliogabalus recepisset, et ante, ut quidam prædicant, Hadrianus habuisset.*

Messa la tovaglia portavano il pane in tavola nei canestri, o paniere, così da noi chiamate per esser destinate a portare il pane, come c'insegna Virgilio:

Cereremque canistris
Expediunt:

e avanti di lui Omero:

Σῖτον δὲ δμωαὶ παρενήνεον ἐν κανέοισι.
Le serve ne' canestri il pan portaro.

Similmente Ateneo, nel primo libro, fa porre in tavola il pane nelle canestre. Ma queste erano d'oro puro, come e in questo luogo e in altro il medesimo autore n'avverte. Ed Omero parimente nell' *Ulissea:*

Η δ' ἑτέρη προκάροιθε θρόνων ἐτίταινε τραπέζας
Αργυρέας, ἐπὶ δέ σφι τίθει χρύσεια κάνεια.
Mense d' argento pon d' avanti a loro,
E su le mense le canestre d' oro.

Ed ecco apparecchiata la tavola, e presti a mangiare i convitati. Or qui si sedevano tutti in ordinanza i ministri. Altri che con ordine ed avvenenza e leggiadria

portavano i bicchieri, e le vivande in tavola τεταγμένως ῥπαστα, come si vanta quel cuoco presso Ateneo, e questi in gran numero:

Centum aliæ totidemque pares ætate ministri,
Qui dapibus mensas onerent, et pocula ponant.

Altri che assistevano alla tavola attenti e cheti per osservare tutti i cenni de'convitati, ed esser presti a servirgli. Filone, della vita contemplativa, dopo aver descritto il loro abito, soggiugne: *adorni in questa guisa si stanno osservando i cenni, che cosa ciascheduno addimandi:* e Seneca, nella pistola 47: *At infelicibus servis movere labia, ne in hoc quidem, ut loquantur, licet. Virga murmur omne compescitur, et ne fortuita quidem verberibus excepta sunt tussis, sternutamentum, singultus;* e poco dopo: *Nocte tota ieiuni, mutique perstant.* Or sentite che cosa facevano: *Cum ad cœnandum discubuimus alius sputa detergit: alius reliquias temulentorum subditus colligit: alius pretiosas aves scindit;* con quel che segue.

Nè vi credeste già, che questi ministri fossero brutti, e lordi e vestiti di schiavine, con orride facce, ed irsute barbe. Guarda che ve ne fosse alcun vecchio, o contraffatto, o mal acconcio. Sceglievano tutti giovani belli, avvenenti, leggiadri, senza pelo, adorni e addobbati ne' vestimenti, con ricche e attillate robe indosso. Udite come gli descrive leggiadramente Filone: *Ministrando schiavi formosi e di piacevole aspetto, ricercati anzi per rallegrare la vista de' convitati, che per lo presente ministerio. I più giovinetti fanno da coppiere; i più grandicelli portano l' acqua; tutti ben lavati e nitidi e lisciati con la chioma innanellata e crespa, la quale nudriscono o non tosandosi o pur tagliando in giro dalla fronte i capelli, con camicie finissime e bianchissime, cinti sì che d' avanti arrivino*

al ginocchio, e di dietro alle polpe, legate d' ambe le parti con vaghi nastri, sicchè ricaschino da' fianchi. A questa descrizione aggiugne S. Ambrogio le collane e medaglie, e cinture d' oro per cui s' adornavano: e le guaine similmente d' oro, ove tenevano racchiusi i coltelli per trinciare. E Lampridio, lodando la parsimonia e frugalità d'Alessandro Severo: *auratam vestem ministrorum, vel in publico convivio nullus habuit;* e Seneca: *Cum videam quam diligenter exoletorum suorum tunicas succingant;* ed in altro luogo: *Diligentius quam in translata vestita et auro tecta mancipia, et agmen servorum nitentium.* Apuleio: *Pueri calamistrati, pulchre indusiati.* Nè tanto di cura ponevano perchè fossero adorni e riccamente adobbati, quanto perchè fossero leggiadri e belli. *Tum ad mensam eximia forma pueros delectos iussit consistere:* scrive Cicerone di Dionisio; ed altrove: *adsint etiam formosi pueri, qui ministrent;* e Gracco, presso Gellio: *Nulla apud me fuit popina, neque pueri eximia facie stabant;* e Giovenale:

> *Flos Asiæ ante ipsum, pretio maiore paratus,*
> *Quam fuit et Tulli pugnacis census et Anci.*

E massimamente richiedevano belli e di tenera età i coppieri, come avrete osservato nelle parole di Filone or ora da me recitate. Laonde Giovenale:

> *Tu Getulum Ganimedem*
> *Respice, cum sities.*

E Seneca: *Alius vini minister in muliebrem modum ornatus cum ætate luctatur. Non potest effugere pueritiam, sed retrahitur, iamque militari habitu glaber, destrictis pilis, aut penitus avulsis tota nocte pervigilat.*

Nè meno attenti erano e scrupolosi nell'ordinargli

e scompartirgli secondo l'età, secondo le nazioni, secondo le chiome o lisce o ricciute. Sant' Ambrogio lo ci addita: *Cum epulis dividendis assistunt pueri coma nitentes ex gente barbarica ad hos usus electi per singularum distincti ætatum vices.* E Virgilio:

Totidemque pares ætate ministri.

E più divisatamente Seneca: *Transeo agmina exoletorum per nationes, coloresque descripta; ut eadem omnibus lævitas sit; eadem primæ mensura lanuginis; eadem species capillorum, ne quis cui rectior est coma crispulis misceatur.* Vedete che smoderata esquisitezza e scrupolosissima sottigliezza era mai questa. Tralascio di dire delle donne, che talvolta ancor esse ministravano.

Resta da dire alcuna cosa degli scalchi, l'arte dei quali era in gran pregio, e di gran maestria riputata. In una delle regioni di Roma, detta Iside e Moneta, vi era la strada degli scalchi, ove s'insegnava l'arte del trinciare su gli animali di legno fatti a posta. Laonde Giovenale, nell'undecima satira:

Sed nec structor erit, cui cædere debeat omnis
Pergula, discipulus Trypheri doctoris.

E dopo aver nominato gli animali che insegnava a trinciare questo gran dottore in cotal arte, soggiugne:

Hebeti lautissima ferro
Cæditur, et tota sonat ulmea cœna Suburra.

E Seneca: *Cum videam quanta arte scindantur aves in frusta non enormia*; ed altrove: *Alius pretiosas aves scindit: pectus et clunes certis ductibus circumferens, eruditam manum in frusta excutit. Infelix qui hinc uni rei vivit, ut altilia decenter secet; nisi quod miserior est, qui volup-*

tatis causa docet, quam qui necessitate discit. Notate queste parole tutte acconce per dinotare la maestrevole insieme e sollazzevole scienza degli scalchi. E di vero così era: perciocchè eglino trinciavano gli animali per aria, così destri e sciolti di mano e di corpo, e con sì vaghi e leggiadri movimenti dell'una e dell'altro, e tutti regolati a tempo di suono, che gran piacere recavano agli spettatori. E ciascheduno animale aveva destinati dall'arte particolari e propri movimenti e gesti co'quali trinciar si doveva. Abbiamo queste notizie particolarmente da Petronio e da Giovenale. Quelli nel convito di Trimalcione: *Processit statim scissor, et ad symphoniam ita gesticulatus laceravit obsonium, ut putares Darium hydraule cantante pugnare.* Questi nella satira quinta:

Structorem interea, ne qua indignatio desit,
Saltantem spectas, et chironomonta volanti
Cultello: donec peragat dictata magistri
Omnia: nec minimo sane discrimine refert
Quo gestu lepores, et quo gallina secetur.

Osservate le parole *volanti cultello*, che dimostrano l'agilità e prestezza del destro, esperto scalco; e la parola *chironomonta*, che rappresenta un uomo sciolto di mani moventisi a tempo regolatamente con garbo e con leggiadre maniere, conforme alle leggi musicali. La parola *saltantem* altresì ce lo dà a divedere maravigliosamente disposto della persona, e co'gesti, e cogl-acconci reggimenti del corpo rappresentante ciò ch'e'faceva. Perciocchè gli antichi avevano una sorta di salto, col quale movendosi ordinatamente e giocolando, rappresentavano co' gesti tutto ciò, ch'altri esprimerebbe con parole; e questo salto usavano anche gli scalchi trinciando gli animali.

LEZIONE VIII.

DELLE LEGGI OSSERVATE NEL BERE.

Quel desinare, ove vino non si beeva, chiamavanlo gli antichi Romani: *prandium caninum.* Di tal maniera appunto sono state le cene, con cui, virtuosissimi accademici, vi ho per tanto tempo trattenuto senza discorrer mai di bere. Ora io voglio che tutto ad un tratto ci diamo al bere, e ci confortiamo con esquisite bevande, purchè con modo e con misura si faccia, e lungi dall' ebrietà, vizio, quantunque da tutti sconcio ed abbominevole giudicato, da tutte le nazioni in tutti i tempi usato, e vituperevolmente praticato.

I Romani ne' conviti che tra i festevoli amici lietamente sollazzando facevano, crear solevano il Re del convito, il quale appellavano *Modimperadore:* perciocchè il modo e la misura e la legge del bere a tutti i convitati prescriveva. Oltre gli altri l' accenna Plauto nello Stico:

Sed interim, Stratege noster, cur hic cessat cantharus?
Vide quos cyathos hos bibimus? St. *Tot quot digiti sunt tibi in manu.*

Cantio graeca est: ἢ πέντε πίν' ἢ τρεῖς πίν' ἢ μὴ τέτταρα.

O bevi cinque, o bevi tre, ma non già quattro.

Qui da Plauto, il re del convito s'addimanda *Stratego*, quasi capitano, e condottier d'esercito, il quale comanda a' convitati, e ordina loro quante volte debbano bere; e conformasi colla legge e col proverbio de' Greci: *bevi tre volte, o cinque: quattro non mai.* Osservo, che Plauto interpetra molto diversamente questo proverbio greco da quel che Ateneo ed Eustazio l'interpetrassero; i quali non so con qual ragione all'annacquamento del vino il riferirono.

Questo regno e questo imperio sel guadagnavano col gittar de' *tali.* Laonde Orazio avvertendo l'amico, che dopo morte non potrà spassarsi ne' lieti conviti, acconciamente cantò:

Nec regna vini sortiere talis;

nelle quali parole vuolsi avvertire, che perversamente alcun dotto spositore ha creduto che la parola *talis* sia aggiunto della parola *vini* e significhi d'un *tal vino.* Qui la parola *talis* è sesto caso del numero del più da *talus*: il quale era uno strumento da giocare simile al dado; se non che il dado ha sei faccie, il *talo* ne aveva sole quattro segnate con uno, tre, quattro e sei punti, mancandovi il due e il cinque che si segnano ne' dadi. Gittavano quattro *tali* e allora che tutti voltavano diversa faccia, onde restassero scoperti tutti quattro i numeri; cioè a dire l'uno, il tre, il quattro, il sei, addimandavano quel tiro *Venereo* o *Venere.* Per lo contrario se tutti cadevano somigliantemente voltando la stessa faccia l'addimandavano *Cane.* Questo era il peggior tiro, e più sfortunato di tutti; dove Venere era il migliore e più fortunato. Laonde Properzio lagnandosi della sua disgrazia disse:

Me quoque per talos Venerem quærente secundos
Semper damnosi subsiliere Canes.

E Marziale, accennando il guadagno che arreca il tiro Venereo:

Cum steterit nullus vultu tibi talus eodem,
Munera me dices magna dedisse tibi.

Ovidio, gran maestro d'amore, ammaestrando l'innamorato giucante colla sua dama, l'esorta a lasciarla vincere per averne grazia, e l'ammonisce così:

Damnosi facito stent tibi sæpe canes.

Quindi si puote agevolmente comprendere perchè Cicerone, volendo provare non esser la divinazione casuale e contingente, usi questa similitudine: *Quatuor tali iacti casu Venereum efficiunt: num etiam centum Venereos, si quadringentos ieceris, casu futuros putas?* E nel segueute libro rispondendo a questo argomento: *Venerium iaci posse casu quatuor talis iactis: quadringentis centum Venerios non posse consistere. Primum nescio cur non possint.* Quindi si fa beffe della sciocchezza di coloro, che davansi a credere avvenire per grazia della Dea Venere, anzi che per caso, qualora accadeva, che questo tiro facessero. Mi maraviglio che Cicerone, volendo far concepire l'impossibilità di tale avvenimento casuale, non si servisse del cane in cambio di Venere, il quale è tiro che più difficilmente e più di rado deve accadere. Antepose forse Venere al cane per render più illustre, ed alla materia di cui trattava più dicevole l'argomento.

Ora nei conviti, quei che gittando i tali faceva Venere, era l'arbitro del bere: al quale intendimento scrisse Orazio;

Quem Venus arbitrum
Dicet libendi.

Talora ancora col getto de' tali disegnavano chi dovesse essere il primo a sceglier la parte, e quegli a tutti gli altri era preferito che gittato avesse Venere. E però, Catone confortato dagli amici a pigliare il primo la parte, tutto che non avesse avuto questa sorte nel gitto de' tali, rispose scherzando non esser convenevole ciò fare contro la volontà di Venere: ἀκούσης τῆς Α' φροδίτης.

Cagionava questo lodevole costume inestimabil letizia a' convitati, e molte volte eziandio temperata sobrietade, costrignendo il soperchio nel bere. Imperocchè gli uomini prudenti e temperati solevano fare osservare la legge, ossia la prescritta usanza di ber tre volte: essendo ne' conviti molto misterioso il numero tre, ed atteso qual mistica legge nel bere. Eubulo, rapportato da Ateneo, fa mescere tre tazze di vino agli uomini sobri ed assennati; la prima per la sanità, la seconda pel piacere, e l'ultima pel sonno; ma Paniasi altramente le distribuisce e fa bere la prima in onore delle Grazie, la seconda in onore di Venere, la terza l'attribuisce alla contumelia ed al nocumento: stimando che la prima bevitura rallegri, la seconda accenda a lussuria, la terza renda l'uomo fiero e riottoso. Questa opinione, come che appaia dura ed austera, non è molto disconveniente da quella d'Anacarsi filosofo, il quale soleva dire che la vite produce tre grappoli; il primo si è il grappolo del piacere, il secondo dell'ebrietà, il terzo della gravezza e del fastidio. Omero altresì attribuisce a pazzia il bere che fece la terza volta il Ciclope, onde imbriacossi e s'assonnò:

Τρίς μέν ἔδωκα φέρων: ηρίς δ' ἔ'κπιεν ἀφραδίησιν.

Tre volte il vin gli porsi: ed ei tre volte
Per sua stoltezza il tracannò repente.

Comunemente però si giudicava curante di sobrietade e sì ancora di religione, chiunque si contentava di ber tre volte. Quella vecchia presso Antifane comico:

Φέρε: μέχρί τριῶν γὰρ φασὶ τιμᾶν τοὺς θεούς.
Dà qua: che per tre volte Iddio s' onora:

ed ha ragione di parlar così la buona vecchierella; perchè i Greci ber solevano il terzo bicchiere in onore di Giove Salvadore: d'onde nacque il proverbio: Τὸ τρίτον τῷ Σωτῆρι: *il terzo al Salvadore.* Omero parimenti scrive, che Ulisse per comandamento di Circe, fatta una fossa, entro diffonde tre tazze per propiziazione de' morti: la prima di mulso, la seconda di vino, la terza d' acqua:

Πρῶτα μελικρήτῳ: μετέπειτα δὲ ἡδεῖ οἴνῳ:
Τὸ τρίτον αὖθ' ὕδατι.

O sia la prima di latte e di mele, come interpreta la parola μελικρήτῳ Eustazio. Per la qual cosa il costume di ber tre volte, qual mistica legge, osservavasi comunemente. Petronio: *Excusare cœpit moram, quod amica se non dimisisset tribus nisi potionibus e lege siccatis.* La quale nè tampoco dagli avidi bevitori si trascurava. Egli è ben vero che questi tratti da smoderata cupidigia di bere sovente rinterzavano il tre. Ausonio lo c'insegna:

Ter bibe, vel toties ternos: sic mystica lex est.
Vel tria potanti: vel tria multiplicanti.

E poco dopo:

Juris idem tribus est, quod ter tribus.

Digitized by Google

Quindi soggiugne cose maravigliose di questi numeri, e quanti misteri in sè racchiudano leggiadramente divisa. Orazio parimenti il dimostra:

tribus, aut novem
Miscentur cyathis pocula commodis,
Qui Musas amat impares
Ternos ter cyathos attonitus petet
Vates: tres prohibet supra
Rixarum metuens tangere Gratia
Nudis iuncta sororibus.

Per esplicazione di questi versi e d'altri moltissimi de' poeti, acconciamente vuolsi avvertire che gli scrittori in due maniere usano diversamente la voce *cyathus.* Alcuna volta con essa significano vaso da bere, e l'adattano a qualunque bicchiere: altre volte dinotano una determinata misura di materia liquida, non trapassante il peso di due once. Imperciocchè il *sestario* che pesava venti once, o come altri credono due libbre, conteneva dodici *ciati.* Si divideva dunque il *sestario* in dodici *ciati:* siccome l'asse, o la libbra in dodici once. Quindi egli avviene che gli antichi scrittori attribuiscono i medesimi nomi alle parti del *sestario*, che alle parti della libbra. Per la qual cosa, siccome *sestante* significa due once, così parimenti significa due *ciati:* e *quadrante* tre; *triente* quattro: *quincunce* cinque: e gli altri susseguentemente alla stessa maniera. Questi nomi usano sovente gli scrittori, e nella sposizione di essi molti valentuomini hanno errato.

Per questa osservazione si comprende, che ber si potevano nove *ciati* in tre volte, bevendo tre *quadranti*, ciascheduno de' quali capiva tre *ciati*, ed era bicchiere di giusta misura. Nulladimeno in questi versi d'Orazio la parola *ciato* dee intendersi nel primo significato, dinotante qualunque bicchiere. Conciossiacosachè sendo

egli poeta e delle muse amico, e volendo far tempone e stare allegramente tutta quanta la notte sbevazzando, non sia verisimile che se la volesse passare con tanta parcità sì temperatamente beendo. Perciocchè l'istesso Augusto, quantunque del vino astinentissimo, nelle solenni allegrie sei *sestanti*, cioè dodici *ciati*, ber solea. Tranquillo il narra: *Vini quoque natura parcissimus erat, non amplius ter bibere eum solitum super cœnam in castris apud Mutinam, Cornelius Nepos tradit: postea quoties largissime se invitaret, senos sextantes non excessit.* Egli è vero che quello Stratego presso Plauto comanda che si bea cinque volte solamente; ma osservate che beeva nel *cantaro*, bicchiere largo e profondo e di gran vino capace. Questo *cantaro* era il bicchiere proprio di Bacco, dio de' bevitori. Macrobio cel dice nel libro quinto de'*Ragionamenti Carnevaleschi* al capitolo ventunesimo: *Scyphus Herculis poculum est, ita ut Liberi patris cantharus:* ed usollo dopo aver trionfato dell' Oriente. Plinio e Valerio Massimo il raccontano proverbiando la burbanza di Mario, che tratto dall'emulazione, in simigliante maniera a Bacco agguagliar si volle. *Caii Marii pœne insolens factum; nam post Iugurthinum, Cimbricumque, et Teutonicum triumphum, cantharo semper potavit; quod Liber pater inclytum ex Asia deducens triumphum hoc usus poculi genere ferebatur.* Epigene, i cui versi sono rapportati da Ateneo, e nella toscana favella dal dottissimo Redi trasportati, graziosamente si lagna che non si facessero più *cantari;* ma bicchieretti piccoli e galanti.

Quei cantari oggi più non si lavorano:
Quei cantari gagliardi: ahi lasso! ma
Bicchieretti galanti e piccolini:
Quasi i bicchieri e non il vin si bea.

Questi bicchierini servivano alle tavole di quelli che

sobriamente viveano, e 'l vino usavano temperatamente; come per gli autori si scrive d'Augusto che usava i *sestanti*, cioè bicchieri, che tenevano due soli *ciati*. Ma i solenni bevitori amavano meglio di bere in bicchieroni sfoggiati, che appellavano *deunces*; perciocchè undici *ciati* capivano. Marziale di ciò si lamenta con Cinna:

Sextantem poto: tu potas Cinna deuncem.

Ed altrove d'un certo losco vinolento

Misceri sibi protinus deunces,
Et crebos iubet.

Gli uomini, che non erano ingordi soverchiamente del vino e scostumati nel bere, usavano bicchieri capaci di tre o quattro *ciati*; e perciò ne' poeti leggiamo nominati spesso i *quadranti* ed i *trienti*. Questi bevendo tre o quattro volte, appunto compivano il *sestario*, giusta misura per quelli che moderatamente beevano.

Ma quando volevano con festa rallegrarsi e sconciamente cioncare, allora il re del convito e maestro del bere rinterzava il tre, come fa Orazio ne' versi che abbiamo spiegati. Anzi colui presso Ateneo v' aggiugne il decimo bicchiere in grazia di Venere. Or questa usanza non era molto acconcia a' parchi e scrupolosi bevitori; imperocchè al comando del Re beendo il primo, tutti gli altri fino all' ultimo ber doveano. Questa maniera di bere tutti quanti quando altri bee, che alcuni credono nuova e propria d'alcune nazioni, è usanza antichissima e comune sì ai Greci come ai Latini. I Greci l' esprimono colla parola propria περισοβεῖν: cioè *bere in giro*. Narra Aristotele, nel libro settimo della Politica, che presso gli Sciti in certe feste non era permesso bere in giro a quegli, che alcun nemico ammaz-

zato non avevano: τκύφον περιωερόκενον, dic' egli, cioè *bicchiere portato in giro*. Cominciavano dunque a destra, dal primo, e in giro l' un dopo l' altro beevano. Omero fa osservare un simigliante costume ancor agli Dei:

Θεοῖς ἐνδεχία πᾶσιν.

ὠνοχόει γλυκὺ νέκταρ.

Egli mescea
A destra il dolce nettare agli Dii.

Nè poteva alcuno ricusar di bere: onde nacque appo loro quel dettato: ἢ πίθι, ἢ ἄπιθι: *o bevi*, *o vattene:* il quale nell'idioma greco ha un suono leggiadrissimo, prodotto dalla similitudine delle due parole significanti il bere e l'andarsene. Questo proverbio, come legge, osservavasi ne'conviti, siccome ne fa chiara testimonianza Cicerone nelle Tusculane: *Mihi quidem in vita servanda videtur illa lex, quæ in Græcorum conviviis obtinetur; aut bibat, inquit, aut abeat.*

Questa maniera di bere serbavano anche i Romani. Plauto la descrive con queste parole: *Age tu: interim da ab Delphio cantharum circum:* e questa sorte di beveria divisar volendo, dicevano: *bibere a summo.* Plauto: *Age puere a summo septenis cyathis committe hos ludos;* ed era tanto comune questo costume che il medesimo Catone, uomo per natura e più per disciplina ruvido ed austero, protesta che nella sua ricchezza spasso e diletto se ne prendea: *Me vero et magisteria delectant a maioribus instituta: et is sermo, qui more maiorum a summo magistro adhibetur in poculis: et pocula sicut in symposio Xenophontis minuta, atque rorantia.*

Osservate che il primo a bere, come conviensi, era il maestro del bere: e che Catone per non derogare alla

stoica severità usava bicchieri piccoli e minuti. I Greci ancora a principio del convito beeano bicchieri piccoli; ma poscia riscaldati dal vino, con bicchieri più capaci s' invitavano a bere. Anacarsi filosofo presso Laerzio, di questo stravagante costume dice maravigliarsi fortemente; e Cicerone nel primo libro contro Verre: *Mature veniunt: discumbitur: fit sermo inter eos, et invitatio, ut Græco more biberetur: hortatur hospes: poscunt maioribus poculis: celebratur omnium sermone, lætitiaque convivium.* Usavano dunque i bicchieri più grandi quando cominciavano i brindisi. Di questi brindisi ed invitamenti a ber sempre nuovamente, che necessitavano a ber di soverchio e conducevano all' ebrietà, favelleremo nella seguente adunanza.

LEZIONE IX.

Dell' uso de' brindisi e delle corone.

Quel reo e vituperevol costume di necessitare a bere tutti i convitati quando altri bee, quantunque dagli uomini saggi abborrito e condannato, fu sempre mai ricevuto comunemente. Laonde la Sacra Scrittura acconciamente narra, che Assuero nel solenne banchetto che fece a tutto il popolo di Susa, comandò che tutti a suo senno beessero, senza che alcuno fosse forzato a bere: *Nec erat qui nolentes cogeret ad bibendum; sed sicut Rex statuerat, præponens mensis singulos de primoribus suis, ut sumeret quisque quod vellet.* Sant' Agostino, o chiunque sia l' autore del sermone dell' ebrietà, detesta questo vizio, e l' abbomina: *Per inimicam amicitiam adiurare homines non erubescunt, ut potum, amplius quam oporteat, accipiant:* e quindi soggiugne: *Quam multi sunt, qui ebriosos et luxuriosos, amplius quam oportet, cogunt bibere.* E con ragione; perciocchè questo nequissimo costume dritto conduce all' ubriachezza. Alceo saggiamente l' additò:

Νῦν χρὴ μεθύσκειν: καί τινα πρὸς βίαν πίνειν.

Or ebbro esser conviene, e ber per forza.

Questa necessità di bere, quando altri bee, era talvolta cagionata dal magistero del *Modimperadore*, come avvisammo nel passato ragionamento: e spesse fiate ancora dall' uso comune de' brindisi, come adesso dimostreremo.

Quest' uso era frequentissimo tra' Greci, intanto che Asconio Pediano spiegando quelle parole di Cicerone: *fit sermo inter eos, et invitatio, ut Græco more biberetur*, dice che il bere alla greca significa far brindisi, salutando prima gl' Iddii e poscia gli amici nominatamente; e tante volte bere, quante volte o Iddio o gli amici per nome s' appellano. Nominando l' amico, porgevangli il bicchiere, acciocchè ancor egli beesse: *Græci enim in conviviis solent nominare cui poculum tradituri sunt:* scrive Cicerone nella prima *Tusculana.* Non pertanto facevano i brindisi ancora a quelli che erano lontani. Cicerone raccontando la morte di Teramene: *Propino hoc, inquit, pulchro Critiæ, qui in eum fuerat teterrimus.*

Non meno frequente era l' uso de' brindisi presso i Romani: co' quali onoravano gli amici tanto presenti quanto assenti, nominandogli e pregando loro prosperità in questa maniera: *bene Stephanum*, *bene Messallam.* Credo che v' intendessero *precor bene valere, et vivere Messallam;* come dice Plauto: *bene hercle est illam tibi bene valere, et vivere.* Siccome dunque noi sogliamo dire: *alla salute di Messalla, di Stefanio:* così eglino dicevano *bene Messallam, bene Stephanium.* Questa appunto si è la formula che usa quel servo di Plauto volendo far brindisi alla sua amica, ed agli altri insieme: *Bene vos, bene nos, bene te, bene me; bene no-*

Digitized by Google

stram, etiam Stephanium. Bibe si bibis: e simigliantemente Tibullo:

Et bene Messallam sua quisque ad pocula dicat,
Nomen et absentis singula verba sonent.

Osservate che non vuol egli solo fare il brindisi a Messalla; ma vuole che tutti parimente il facciano. Anche il servo di Plauto dice al suo compagno: *bibe si bibis:* volendo ch'ancor egli bea. Alcuna volta usavano la formula simile alla nostra, la quale io ritrovo in Plauto nello *Stico:*

Propino tibi salutem plenis faucibus:

ed a questo intendimento credo, che Asconio Pediano nella terza *Verrina* di Cicerone scrivesse: *cum cyathis mero plenis salutantes.*

Costumavano altresì di assaggiare il vino e poscia darlo a bere all'amico, e ciò spiegavano colla parola *propinare;* detta della greca προπίνειν, che significa ber avanti. Nonio acconciamente così la spiega: *Propinare quod est poculum, e quo ante potatum est, alteri tradere.* Il perchè Cicerone, per ispiegare che cosa avesse voluto significare Teramene, quando disse bevendo il veleno: *propino hoc pulchro Critiæ;* soggiugne: *Græci enim in convivis solent nominare cui poculum tradituri sunt.* Plauto nel *Curculione:*

Propino magnum poculum: ille ebibit:

e nell'*Asinaia,* quel giovanotto innamorato impone questa legge alla sua amica:

Tecum uno postea æque pocula potitet,
Absted accipiat, tibi propinet, tu bibas.

Questo costume accenna Virgilio ove descrive il convito di Didone, la quale

Primaque libato summo tenus attigit ore ;
Tum Bitiæ dedit increpitans: ille impiger hausit
Spumantem pateram et pleno se proluit auro.

I Greci chiamavano *Filotesia* quest'atto di benevolenza per essere un segno di somma amicizia come attesta Suida. Imperocchè non può negarsi che non sia una fratellevole domestichezza il porgere il suo bicchiere al compagno e dargli a bere parte del suo vino: onde Ciro, quando voleva alcuno onorare con segni d'intrinsichezza e fratellanza, gli mandava parte del cibo ch'egli stesso mangiato avea. Giulio Capitolino, nella vita di Marco Antonino: *Nemo est principum, quem non gravis fama perstringat usque adeo, ut etiam Marcus in sermonem venerit, quod fratrem vel veneno ita substulerit, ut parte cultri veneno lita vulvam inciderit, venenatam partem fratri edendam propinans, et sibi innoxiam reservans.* Filostrato ci addita un altro forte stimolo d'amore, scrivendo in una sua lettera: *attacca i labbri al bicchiere ed empilo di baci e porgilo a chi tel chiede.* Laonde il poeta, negli amorosi vezzi e nell'attrattive lusinghe ammaestratissimo, dà questo insegnamento agli innamorati:

Et qua tu biberis, hac ego parte bibam ;

per la qual cosa non poteva a buona equità ricusar di bere quegli a cui il bicchiere porgevasi se non era cotto, spolpato e rifinito dal vino. Seneca, nella pistola 83, rimprovera altrui sì reo costume: *Quæ gloria est capere multum? Cum penes te palma fuerit, et propinationes tuas strati somno, ac vomitantes recusaverint: cum superstes toti convivio fueris, cum omnes viceris*

virtute magnifica, et nemo tam vini capax fuerit, vinceris a dolio. Dalle quali parole si comprende, che quel vizio ch'oggidì in alcune nazioni dagli uomini di senno si riprende, è vizio antichissimo.

Un' altra maniera d' onorare gli amici con queste sconce beverie usavano i curiosi bevitori, la quale non so se a' tempi nostri sia da nazione alcuna praticata. Tanti *ciati* beevano quante erano le lettere del nome dell' amico cui onorare intendevano. Marziale in tanti luoghi fa menzione di quest' uso che dimostra chiaramente che a suo tempo era assai comune. Contentatevi che io due qui ne porti, tralasciando tutti gli altri che sono moltissimi:

Nævia sex cyathis; septem Iustina bibatur;
Quinque Lycas; Lyde quattuor; Ida tribus.
Omnis ab infuso numeretur amica Falerno.

Osservate tanti essere i *ciati* quante le lettere de'nomi delle amiche, cui onorar volea beendo. Ed altrove così scrive:

Quincunces, et sex cyathos, bessemque bibamus
Caius ut fiat, Iulius, et Proculus.

Il *quincunce* capiva cinque *ciati*, quante sono le lettere di *Caius:* sei *ciati* numerano le lettere di *Iulius:* e finalmente il *besse* corrisponde alle lettere di *Proculus*, contenendo otto *ciati*, come diffusamente spiegammo nel passato ragionamento.

Un' altra foggia di brindisi, grande incitamento per bere strabocchevolmente, talvolta usavano augurandosi vicendevolmente l'uno all'altro tanti anni di vita, quanti *ciati* tracannavano. Fanne menzione Ovidio ne' *Fasti*, ove descrive lieta e sollazzevole la plebe romana in campagna non lungi dalle rive del Tevere, sdraiata

sull'erba, cioncante e imbriacantesi per solennizzare la festa d'Anna Perenna:

Sole tamen, vinoque calent; annosque precantur
Quot sumunt cyathos, ad numerumque bibunt.
Invenies illic qui Nestoris ebibat annos,
Quæ sit per calices facta Sibylla suos.

Vedete che sconcia maniera di porsi iu necessità d'imbriacarsi è mai questa? Ma scusiamogli con dire, che ciò si costumava solamente per la bordaglia e per lo popolazzo minuto. Gli uomini onorati e gentili, volendo onorare gli amici come detto abbiamo, si contentavano di rispondere alle lettere del loro nome. Eravi ancora taluno, che volendo con più onorevole trattamento celebrare il nome d' alcuno, altrettante volte s'adornava le tempie coronandole di fiori. In questa guisa onorava' il nome di Domiziano Marziale, beendo alla sua salute:

Sutilis aptetur decies rosa crinibus, ut sit
Qui posuit sacræ nobile gentis opus.

Dieci volte vuol bere ed incoronarsi di rose; perciocchè il nome *Domitianus* di dieci lettere è composto.

Questi versi di Marziale mi riducono alla memoria il costume degli antichi, i quali ne' conviti più solenni e più lieti e festevoli usavano d'incoronarsi e d'ugnersi i capelli con unguenti odorosi. Racconta Seneca, che Caligola avendo fatto uccidere il figliuolo ad un cavaliere romano, nell'istesso giorno invitò il padre a cena per tentarlo se si tenesse adontato per la morte del figliuolo. Soggiugne: *propinavit illi Cæsar heminam, et posuit custodem: perduravit miser non aliter quam si filii sanguinem biberet. Unguentum, et coronas misit, et observare iussit an sumeret; sumpsit etc. Cœnavit*

Google

tamquam pro filio exorasset. Osservate che l'unguento e le corone erano contrassegno di cenare allegramente. Marziale:

Pinguescat nimio madidus mihi crinis amomo,
Lassenturque rosis tempora sutilibus.

Orazio parimenti, volendo solennizzare con festa e gioia il ritorno d'Augusto di Spagna, comanda al suo servo:

I, pete unguentum, puer, et coronas,
Et cadum Marsi memorem duelli.

Archestrato, i cui versi greci rapporta Ateneo, esorta ad osservar sempre mai ne' conviti questo laudevole costume:

Le ghirlande de' fiori al capo intorno
Avvolgi ne' conviti e lieto aspergi
D'unguenti preziosi il crine adorno.

Ma questa antica costumanza si è troppo più chiara di quel che faccia di mestiere il confermarla maggiormente con autorità, facendone menzione tutti gli antichi poeti, ed altri molti scrittori: ed Ateneo, e Plinio, e Tertulliano, e Clemente Alessandrino, i quali distesamente ne trattano.

Quantunque facessero queste corone d'ogni maniera di fiori e d'erbe, nondimeno il più erano di rose, come avrete osservato ne' versi di Marziale da noi testè rapportati: per la qual cosa disse Giovenale:

putere videntur
Unguenta, atque rosæ latos nisi substinet orbes
Grande ebur.

Digitized by Google

Ateneo e Plinio il confermano: ed acciocchè fossero più morbide e delicate, cucivano le foglie delle rose e ne formavano corone: perlochè Marziale le addimanda *sutiles rosas;* ed Ovidio similmente:

Tempora sutilibus pinguntur tecta coronis.

Plinio, nel libro XXI al cap. 3. *Sutiles Saliorum sacris invenimus, et solemnes cœnis: transiere deinde ad rosaria: eoque luxuria processit, ut non esset gratia nisi mero folio: sutilibus mox petitis ab India, aut ultra Indos. Lautissimum quippe habetur e nardi folio eas dari, aut veste serica versicolores unguentis madidas.* Le quali parole ingegnosamente, e se sia lecito dir così, fantasticamente in questa maniera corregge il Salmasio: *Summaque autoritas pactili coronæ uti Saliorum sacris invenimus solemnes cœnis. Transiere deinde ad rosaria, eoque luxuria processit, ut non esset gratia nisi e mero folio sutili; mox petitis ab India, vel ultra Indos etc.* Comunque si sia, egli è certo, che in queste rose ed in queste corone sfoggiatamente spendevano. Di Nerone narra Tranquillo: *Indicebat et familiaribus cœnas, quorum uni mitellita quadragies sestertio constitit: alteri pluris aliquanto rosaria.* Così parimente emenda il medesimo Salmasio le parole dell' Autore, le quali ne' libri stampati sono bruttamente depravate: interpretando, che la parola *mitellita*, e la parola *rosaria*, sieno dette da Svetonio per divisare le due diverse sorte di corone descritte da Plinio, fatte di seta a guisa di piccole mitrè, ed unte d' unguento, e di pure foglie di rose cucite insieme. Sormonta l' umana credenza si strabocchevole scialacquamento di danaro, gittando coloro cento mila scudi in cotali cianciafruscole. E qui mi giova l' avvertire il costume d' olorare cogli unguenti le corone. Cleopatra, da regina vana, e lasciva, e proterva, siccome ell' era, per burla

e da scherzo imbrattò di micidial veleno le foglie dei fiori, ond' era composta la corona che mise in capo ad Antonio; e dopo averlo fatto cioncare, e ricioncare, invitollo a bere le corone. Egli sopraffatto dalla letizia del vino e tratto dall' amore della regina, ratto s' apprese a spicciolare i fiori nel nappo del vino, che già era apprestato, ed attaccovvi la bocca. Allora la regina, strappatogliele di mano, rimproverogli lo stolto accorgimento, per la vana diligenza che usava, facendo far saggio sì delle vivande, come delle bevande. Quindi per mostrargli quanto agevol cosa le fosse l' avvelenarlo quando avesse avuto questa rea intenzione, fece condurre un condannato, il quale bevuto che ebbe quel nappo, tosto cadde tramortito, e trapassò.

Per molte ragioni s' incoronavano ne' conviti, per rendersi più grati agli Iddii, siccome s' incoronavano sacrificando: per mantener fresca la testa, e difenderla dal calore del vino: e massimamente per prender più d' allegrezza, e la gravezza de' pensieri sgombrare, e le noiose cure, e render il convito più lieto e delizioso. Perciocchè osserva Ateneo, che ne' tristi avvenimenti gli antichi e si radevano i capelli, e le corone via gittavano. Laonde per accrescere maggiormente la giocondità e la letizia del convito, non solamente al capo ed alle tempie, ma sì ancora al collo, alle braccia, al petto ove il cuore sta collocato, le corone imponevano. Erano dunque le corone di gioia e di letizia producitrici, e non segnali d' ubbriachezza, come alcuni dottissimi uomini reputarono, e nell' antiche memorie ammaestratissimi; credendo che solamente al capo delli ubbriachi s' avvolgessero. Primieramente davansi le corone al principio della cena, o delle seconde mense per lo più, quando i bevitori non erano ancora riscaldati dal vino, come prova Ateneo. Inoltre Marziale ove dice:

Sextantes, Calliste, duos infunde Falerni.

soggiugnendo immantinente:

Lassenturque rosis tempora sutilibus.

non avea certo animo d'imbriacarsi con sì poco vino, nè tampoco quando in onore di Domiziano voleva bere dieci ciati, e prender dieci volte la corona di rose. Orazio esortando l' amico:

Huc vina, et unguenta, et nimium breves
Flores amœnæ ferre iube rosæ,
Dum res, et ætas est, Sororum
Fila trium patiuntur atra.

Lo vuol persuadere a vivere allegramente, non ad inebbriarsi sempre finattanto che la vita e l' età gliel permetterà. Lo stesso intendimento fu di Claudiano, ove descrive il convito di Plutone:

Græca coronati peragunt convivia Manes.

E chi crederà che i poeti, i quali sì spesso commemorano le corone ne' conviti, sempre le riferiscano all' ebbrietà: o che Archestrato, i cui versi abbiamo or ora portati persuadendo a voler sempre mai incoronarsi, voglia persuadere a sempre inebbriarsi? Clemente Alessandrino dissuade i saggi cristiani dall' usare le corone: non perchè, dic' egli, sieno le corone segnali di protervia e d' intemperanza; ma perchè agl' idoli sono dedicate.

Egli è ben vero, che perciocchè non rade volte addiviene, che nelle beverie tra gli amici, e ne' festevoli conviti, largamente si bea, ed alcuno s' imbriachi; talvolta i poeti congiungono le corone coll'ebbrietà. Claudiano della *Guerra Gildonica:*

Umbratus dux ipsa rosis, et marcidus ibat
Unguentis, crudusque cibo, titubansque Lyæo.

Di Polemone racconta Laerzio, che entrò nella Scuola di Senocrate ἐστεφανημένος και μεθύων: *coronato e briaco;* e del medesimo scrive Orazio:

potus ut ille
Dicitur ex collo furtim carpsisse coronas:
Postquam est impransi correptus voce magistri.

Plauto nell' *Anfitrione:*

Capiam coronam mi in caput: assimulabo med' esse ebrium.

Il medesimo Plauto nel *Pseudolo:*

quid video ego?
Cum corona ebrium Pseudolum tuum.

Si debbe però osservare, che nessuno di questi era a tavola, ove si conveniva aver la corona: ma passeggiavano per la città colla corona in testa, e la portavano tuttavia, comecchè fosse terminato il convito: onde davano manifesto segno d'ebbrietà. A proposito soggiugne Plauto:

Quæ isthæc audacia est, te sic interdiu cum corolla
Ebrium incedere?

Ovidio gli rappresenta briachi quando ballano, o cantano i rispetti alla porta dell' amica coronati di rose; e ne apporta la ragione nel libro V de' *Fasti:*

Nulla coronata peraguntur seria fronte,
Nec liquidæ vinctis flore bibuntur aquæ.

Donec eras mixtus nullis Acheloë racemis,
Gratia sumendæ non erat ulla rosæ.
Bacchus amat flores: Baccho placuisse coronam,
Ex Ariadnæo sidere nosse potes.

È dunque vero, che gli ubbriachi, il più di rose e di fiori erano incoronati: ma non è altresì vero per lo contrario, che quelli che si coronavano fossero ubbriachi. Imperocchè in onore di Bacco, e per maggior diletto e piacere e giocondità del convito, incoronar si solevano. Bacco si rappresentava dagli antichi coronato d'ellera: per la qual cosa ancor essi beendo, in onore del Dio del vino s'incoronavano. Perciò Tibullo, dopo aver detto al principio della mensa:

Candide Liber ades: sic sit tibi mystico vitis,
Sic hedera semper tempora vincta geras;

soggiugne poi al fine:

Iamdudum Tyrio madefactus tempora nardo,
Debueram sertis implicuisse comas.

Avendo beuto allegramente per discacciare le noiose cure d'amore, si pente di non avere di corona avvinte le chiome.

Per sì fatte ragioni incoronavano similmente le tazze del vino. Alcuni hanno creduto, che questo incoronare de'bicchieri, che spesse volte gli antichi poeti leggiadramente commemorano, dinotasse ricolmargli di vino sì fattamente, che sopravanzando questo l'orlo del bicchiere, e d'ogni intorno circondandolo, l'inghirlandasse: siccome del mare disse il gran poeta toscano:

Fuor di quel mar, che la terra inghirlanda.

Ma egli è certissimo per mio avviso, che veramente i Romani coronavano ed inghirlandavano le tazze con corone di fiori e d'erbe. Chiaramente il dimostra Virgilio nel terzo libro del divino poema:

Tum Pater Anchises magnum cratera corona
Induit, implevitque mero.

Ove è da avvertire, che Anchise, prima veste e circonda colla ghirlanda la gran tazza, e poscia l'empie di vino. Ed altrove:

Crateras magnos statuunt, et vina coronant.

Non incoronavano od orlavano le tazze di vino, ma il vino istesso inghirlandavano. Non potrebbesi acconciamente dire coronato il vino, se il vino stesso formasse ghirlanda al bicchiere, e l'incoronasse. Appresso Stazio parimente si legge coronato il vino, non coronante il bicchiere:

festasque dapes, redimitaque vina
Abripiunt famuli.

Properzio altresì ci addita l'uso di circondare colle corone i bicchieri:

Cum tua præpendent demissæ in pocula sertæ.

E Tibullo parimente:

Aut e veste sacris tendent umbracula sertis,
Vincta coronatus stabit et ipse calix.

Quella parola *sertis*, acconcia a dinotar corone di fiori, o d'erbe, o di fronde, dimostra che di somiglianti co-

rone dovea essere incoronato ancora il bicchiere. Oltra gli altri apertissimamente il greco scrittore delle fatiche della campagna, nel capitolo decimoquarto del libro sesto, ove scrive così: *attorniare il collo de' vasi con corona di puleggio, o di nepitella, o di regamo.* E Tertulliano, nel trattato della resurrezione della carne: *Calix bene sibi conscius, et de diligentia ministri commendatur, de coronis quoque potatoris sui inorabitur, aut aspergine florum honorabitur.* La parola *inorabitur,* fatta di pianta da Tertulliano, significa circondare di corona l'orlo e le labbra del bicchiere; le quali da Latini alcune volte si nominano *oræ,* come da Lucrezio:

prius oras pocula circum
Contingunt mellis dulci, flavoque liquore.

Sono altresì degne d'osservazione le parole seguenti: *aut aspergine florum honorabitur;* le quali accennano quel costume di stritolare e spicciolare i fiori nel vino, additato altrove dal medesimo Tertulliano nel trattato della Corona, dove scrive de' fiori: *Iam vero, et in sinum conde, si tanta munditia est: in lectulum sparge, si tanta mollitia est: in poculum crede, si tanta innocentia est:* e da Ateneo, nel fatto da noi testè rapportato d'Antonio, cui sfidò Cleopatra a ber le corone de' fiori: e da Latino Pacato nel panegirico di Teodosio: *Nam delicati illi, ac fluentes, et quales sæpe tulit Respublica, parum se lautos putabant, nisi luxuria vertisset annum, nisi hybernæ poculis rosæ innatassent, nisi æstivam in gemmis capacibus glaciem Falerna fregissent.*

Egli è ben vero, che appresso Omero solamente si legge il costume d'empiere in giro le tazze, ed inghirlandarle di vino soperchiante l'orlo delle medesime: e non mai, per quanto io avviso, vien descritta l'usanza

di coronare i bicchieri con ghirlande d' erbe, e di fiori. Nel libro primo della guerra Troiana:

Σοῦροι μὴν κρητῆρας ἐπεστέψαντο ποτοῖο.

Di vin le tazze incoronaro i servi.

Tanto lo Scoliaste d'Omero, quanto Eustazio c' insegnano, interpretando questo verso, che Omero con questa maniera di dire, della quale in altri luoghi ancora si serve, non altro volle significare, che l' empiere di vino le tazze fino alla corona, cioè a dire fino alle labbra, e all' orlo estremo; in quella guisa appunto, che graziosamente scherzando disse il Burchiello:

Mandami un nastro da orlar bicchieri.

Ma io osservo, che Omero non mai, per quanto mi sovviene, fa orlare ed incoronare di vino i bicchieri, ove ber dovevano; ma sempre quelle tazze, che s' addimandavano sì nell' idioma greco come nel latino, *crateri*: così dette perciocchè in esse il vino mescolavano, e tal volta ancora coll'acqua. So, che alcuni hanno creduto, che nel *cratere* non si mescolasse coll'acqua il vino: ma Omero apertamente m' insegna il contrario nel libro primo de' Viaggi d' Ulisse:

ὄινον ἔμισγον ἐνὶ κρητῆρσι καὶ ὕδωρ:

In tazze il vino, e l' acqua mescolarono.

Queste tazze erano per lo più grandissime: onde Teocrito, Virgilio e Valerio Flacco, danno ad esse l' aggiunto di grandi: e Plutarco, nella vita d' Alessandro, le congiugne colle botti: ἐκ πίθων μεγάλων κὀι κρατῆρων ἀλλήλοις προέπινον: *dalle gran botti, e da*

crateri attignendo il vino facevano brindisi, e si sfidavano a bere. Ed Arriano racconta, che nel convito d' Alessandro Magno tutti prendevano il vino da un *cratere*, quantunque novemila fossero i convitati: ed Erodoto narra, che Creso mandò a donare ad Apolline Delfico un *cratere* d' argento, che teneva sessanta anfore; e gli Spartani un altro che ne capiva trecento, cioè dugento barili. Plinio ancora scrive di Ciro, che riportò: *Craterem Semiramidis, cuius pondus quindecim talenta colligebat. Talentum autem Ægyptium pondo octoginta.* Non è dunque satirico accrescimento quello di Giovenale:

urnæ cratera capacem
Et dignum sitiente Pholo.

non capendo l' urna più di quaranta libbre. Ora questi gran vasi avevano l' orlo, che a guisa di corona gli circondava. Omero, nel libro quarto de' Viaggi d' Ulisse:

Δώδω τὸι κρῆτῆρα τετυγμένον, ἀργυρὲοστε
ἔσϛιν ἄπας: χρυσῷ δ' ἔπὶ χείλεα κεκράανται

Un cratere darotti, che è d'argento
Ed ha le labbra con fin oro miste.

Coronavano dunque di vino questi vasi, cioè gli ricolmavano fino all' orlo, che serviva alla tazza di finimento e di corona: e potevano a lor senno ricolmargli; perciocchè non se ne servivano per bere, ma per trarre da essi il vino mescolato, e riempierne i bicchieri, e distribuirgli a' convitati, onde tutti ber potessero. Omero serva sempre questo costume di far empiere il cratere e quindi attignere il vino, ed infonderlo ne' bicchieri per distribuirlo a convitati. Nel lib. I. dell'*Iliade.*

'Ωνοχόει γλυκὺ νέκταρ ἀπο κρητῆρος ἀφύσσων.

Attinto dal cratere il dolce nettare
Mesceva.

E nel lib. I dell'*Odissea*

μέθυ δ' ἐκ κρητῆρος ἀφύσσων
Οἰνοχόος φορέῃσι, καὶ ἐγχείῃ δεπάεσσι

Quindi attignendol dal cratere, il vino
Porta il coppiere nelle tazze infuso.

Ed altrove, *Iliade,* lib. XI, v. 202.

Μείζονα δή κρητῆρα Μενοιτίου υἱὲ καθίστα:
Ζωρότερον δέ κέραιρε: δέπας δ' ἔντυνον ἑκάστῳ.

Pon quà Patroclo quel crater maggiore:
Empil di vino: e da le tazze in giro.

E similmente, *Odissea,* lib. XI, v. 366.

κρητῆρι μελίφρονα οἶνον ἐκίρνα
ἡδὺν ἐν ἀργυρίω: νέμε δέ χρυσεῖα κύπελλα.

Mescolò nel cratere il dolce vino,
E 'l porse a tutti nelle tazze d' oro.

LEZIONE X.

DELL' UBBRIACHEZZA E DE' GRAN BEVITORI.

Udiste nel passato ragionamento, nobilissimi ascoltanti, in quante guise gli antichi costrignessero a bere i convitati: e con quante lusinghe gl' invitassero, e con quanti allettamenti a bere smisuratamente gli provocassero. Con tali beverie tuttora fomentavano il vizio dell' ebbrietà, in ogni tempo comune a tutte le nazioni, ed a quelle eziandio, che non beevano vino. Plinio de' popoli beventi la birra così parla: *Est et Occidentis populis sua ebrietas fruge madida.* E quindi soggiugne: *Heu mira vitiorum solertia! inventum est quemadmodum aqua quoque inebriaret.* Conchiude finalmente: *nullaque in parte mundi cessat ebrietas.* E sant' Agostino, nel sermone mentovato nel passato ragionamento, dice che questo vizio era sì fattamente diffuso pel mondo tutto, che gli uomini universalmente bevitori e briachi, per lo più non lo riputavano peccato; e porta l'esempio di Lotte, che dal soverchio bere a ree e nefande cose lasciossi bruttamente tra-

sportare; e di Faraone, e d'Erode che del gran Santo fece sì crudo scempio. Filone ancora scrisse un intero trattato contra sì brutto vizio: ed essere già divenuto comune usanza di tutte le nazioni, Ateneo, nel libro decimo delle *Cene de' Savi*, diffusamente il prova.

Ed in vero, che questa abominevole infezione per poco tutte le nazioni viziasse, e bruttasse, gli antichi scrittori ne fanno chiara testimonianza. Platone, nel libro primo delle *Leggi*, riferisce che gli Sciti, i Persiani, i popoli della Tracia, i Cartaginesi, gli Spagnuoli, i Francesi costumavano d'imbriacarsi. E quì vuolsi avvertire, che Ateneo rapportando questo luogo di Platone doppiamente sbagliò, citando l'undecimo libro in vece del primo, e nominando i Lidi, in cambio degli Sciti. Gli Sciti erano per vinolenza nominatissimi, talchè appresso de' Greci la parola σκυθίζειν, ovvero ἐπισκυθίζειν, valeva ber pretto, bere intemperatamente; siccome appresso de' Latini la parola *pergræcari*; perciocchè all' usanza de' Greci largamente si beeva. Non meno intemperata sì era la vinolenza de' Parti; onde è celebre quel detto dell' ambasciadore degli Sciti, il quale poscia passò in proverbio: *Che i Parti quanto più beevano, tanto più erano assetati.*

De' Persiani narra il padre della greca storia, Erodoto, che e' consultavano tra' bicchieri, e ciò che beendo avevano consultato, il giorno appresso deliberavano digiuni: e per lo contrario le deliberazioni fatte a digiuno risolvevano beendo. De' medesimi scrive Senofonte, ch' e' non portavano mai in tavola nè fiaschi, nè altri vasi di vino, proibendolo loro le leggi vendicatrici dell' ubbriachezza: ma che nulladimeno erano portati via da tavola cotti, briachi, ed impotenti della persona per soverchio bere.

I popoli della Tracia parimente erano solenni bevitori: per la qual cosa da' poeti sì greci e sì ancora latini nominati sono per la loro capacità e grandezza

i bicchieri della Tracia; e fanne menzione Callimaco citato da Macrobio: ed Orazio ove dice:

Bassum Threyicia vincat amystide.

Erano altresì questi popoli rissosi e riottosi, e sanguinolenti nelle loro beverie, siccome avverte in altro luogo lo stesso Orazio:

Natis in usum lætitiæ scyphis
Pugnare Thracum est.

Accenna similmente Anacreonte, che gli Sciti in beendo disordinate grida e gran romore e strepito facevano.

De' Tarentini narra Eliano, che solevano sbevazzare fin la mattina a giorno, e andarsene briachi nel Foro: ed Ateneo, che in conversazioni, e mangiari, e beverie il giorno tutto consumavano, di maniera che Pirro, portando loro soccorso contra i Romani, fu costretto a moderare le smoderate crapule del popolo, per soverchia felicità e indulgenzia di fortuna lussuriante. Degli Affricani narra San Cipriano, nel libro del doppio martirio: *Temulentia adeo communis est Africæ, ut propemodum non habeatur pro crimine.*

Nè questo reo costume la minuta e volgar gente solamente deturpò; ma gli uomini ancora più illustri, e per valore e prodezza d'arme, e per magnanime e memorabili imprese gloriosissimi. Tre furono gli eroi più famosi dell'antichità, Bacco, Ercole ed Alessandro Magno. Che Bacco, l'inclito domator dell'Oriente, fosse gran bevitore dubitar non se ne puote. Il *cantaro*, cui usava per bere tornato vittorioso dalla conquista dell'Oriente, come dissi nella passata adunanza, chiaramente il dimostra. I titoli e la venerazione che meritossi qual inventore e qual Dio del vino, parimente il confermano. Non è disdicevole l'opinione che Bacco

fosse Noè, o veramente che gli antichi le azioni di Noè favoleggiando al loro Bacco Tebano attribuissero; siccome accumulando le gloriose imprese di Bacco Egiziano con quelle di Bacco Tebano, tutte a questo l'appropriarono. Imperciocchè favoleggiarono, che Bacco nascesse due volte: la prima da Semele sua madre e la seconda rinascesse da Giove suo padre: come appunto avvenne a Noè, il quale riconobbe da Dio, Padre comune di tutto, il suo, quasi dissi, rinascimento, conservato maravigliosamente nell'eccidio universale degli uomini, e spezialmente riservato al rinovellamento dell'universo. Similmente, siccome Noè fu piantatore, e primo coltivatore di vigne e cominciatore, e facitore di vino; così Bacco, come scrive Diodoro Siculo, fu quegli, che ritrovò la vite, e la maniera di coltivarla, e di fare il vino, e di riporre e conservare per alimento degli uomini molte sorte di frutti autunnali: e di lui disse Ovidio:

Lenæus genialis consitor uvæ:

Checchè sia di questa opinione; egli è certo che Noè fu il primo ad imbriacarsi, e per lui questo vizio s'introdusse nel mondo.

Ercole parimente glorioso trionfatore de' suoi nemici, e domatore de' più fieri e spaventevoli mostri, fu vinto e soggiogato dallo strabocchevole appetito del vino: tanto che gli antichi solevano scolpirlo col bicchiere e talvolta, come narra Macrobio, *quassabundum et ebrium.* Siccome il bicchiere proprio di Bacco era il *cantaro*; così quello d'Ercole era lo *scifo*, così chiamato sì dai Latini, come da'Greci, bicchier grande e capace, di cui servivasi ancora Alessandro Magno, la gloria d'Ercole agognando e con esso lui gareggiar volendo. Ben disse Seneca: *Alexandrum intemperantia bibendi et ille Herculaneus, ac fatalis scyphus perdidit.* Stesicoro

favellando d'Ercole per darci ad intendere la grandezza di quel suo bicchiere lo chiamò σκύφον τριλάγυνον: *Scifo capace di tre lagene.* Era la *lagena* quella fiasca o boccale con cui mescevano il vino a tavola, e soleva tenere quanto un berebbe a pasto. Perciò dottamente Virgilio d'avanti all'altare d'Ercole fa usare questa sorta di bicchiere; e per mostrare la sua grandezza acconciamente dice:

Et sacer implevit dextram scyphus.

Ed Orazio parimente volendo bere gran bicchieri di vino, comanda al servo che porti gli *scifi.*

Capaciores adfer huc puer scyphos.

Lo *scifo* era di figura simile alle nostre giare, onde sant'Ambrogio gli assomiglia il giglio: *Considerate,* dice egli, *Lilia agri quantus sit candor in foliis, quemadmodum stipata ipsa folia ab imo ad summum videantur assurgere, ut scyphi exprimant formum.* Ed Ulpiano e Paolo nelle nostre leggi: *Si alieno scypho ansam, aut fundum iunxeris: et siquid additum fuerit scypho, ut fundus, aut ansa.*

Ma che dirò d'Alessandro Magno, uomo per natura e per virtù sobrio e temperante e di cuor forte e magnanimo e sempre inteso ad alte e gloriose imprese? Qual egli fosse, e come si contenesse nel bere, l'avete or ora udito da Seneca. Ateneo altresì attesta, che fu il più solenne bevitore, che a' suoi tempi vivesse e di lui racconta una certa storia o favola ch'ella sia, la quale potrebbe confermarsi per le parole di Seneca citate testè. Sfidò, dice egli, a bere un giorno Protea famoso bevitore, il quale vinse la gara tracannando l'uno dopo l'altro due gran bicchieri di vino, che tenevano tre fiaschi per ciascheduno: e non potendo Ales-

sandro finire il secondo cadde stramazzato sul letto e si ammalò, e se ne morì! Banchettando un giorno gli amici ed i capitani dell' esercito, propose la corona e'l premio a chi più largamente degli altri avesse bevuto: secento scudi al primo, trecento al secondo e al terzo cento. Fu gran gara tra' convitati, e la vinse un certo Promaco, che bevè quattro cogni di vino e dopo tre giorni avvinazzato morì e mal finì. Oltre a Promaco altri quarantuno per quella vinosa scaramuccia miseramente perirono. E qui è d'uopo l'avvertire, che il cogno de'Latini e la *choa* de'Greci, misure tra sè molto corrispondenti, non tenevano dieci barili, quanti ne tiene il nostro cogno: ma bensì la decima parte d'un barile o poco meno. Perciocchè Dioscoride scrive che la *metreta* capiva dieci *choe:* e la *metreta* al nostro barile prossimamente corrisponde. Un vaso che sia un braccio per ogni verso, che i matematici chiamano braccio cubico, tiene cinque barili: l'anfora era d'un piede per ogni verso, cioè a dire poco più di mezzo braccio: onde capiva dodici in tredici fiaschi: e la *metreta* teneva un'anfora e mezzo, che vale a dire un barile. Quindi potete agevolmente conghietturare la grandezza e la misura dell' Idrie, nelle quali Cristo Signor nostro trasmutò l'acqua in vino; notando il Vangelo, che ciascheduna capiva due o tre *metrete*, cioè due o tre barili.

Ora tornando a Promaco, fa di mestiere il dire che quel vino che l'uccise, ed insieme con esso lui tanti altri esperti e valenti bevitori, che men di lui beuto avevano, fosse molto gagliardo e possente: se non se forse la *choa* de' Persiani era maggiore della *choa* dei Greci. Conciossiacosachè noi leggiamo, che Milone Crotoniate beeva a pasto tre *choe:* e quel Torquato, di cui appresso parleremo, tre cogni a un fiato tracannava: e Galeno, nel libro quarto dell'uso delle parti, al cap. 13 scrive: *molti di quelli che beono largamente cioncando l'anfore intere.* L'anfora capiva otto cogni. Non è dun-

que verisimile, che coloro avendo bevuto la metà solamente si morissero. Potrebbe alcuno immaginarsi, che s'esponessero alla funesta tenzone dopo aver cioncato ben bene. Ma sia come esser vuole, voi vedete quanto questa smoderata cupidigia del vino oscurasse lo splendore dell' illustri e gloriose virtù del più prode campione di tutti i secoli.

Or venghiamo a' Romani. Brigaronsi questi di raffrenare quanto loro possibil fosse la vinolenza de' cittadini. Vietarono per legge a'giovani ben nati fino all'età di trentacinque anni, ed alle donne tutte di qualunque età, sì libere, come schiave, il ber vino di lussuria producitore e fomentatore: ed acciocchè le donne dalle pene imposte dalla legge sottrar non si potessero, permisero a'loro congiunti di baciarle, perchè sentissero se sapevano di vino. Egnazio Mecennio ammazzò la moglie, perchè avea spillato la botte; e ne fu assoluto. Un' altra matrona per aver sottratto le chiavi della cantina, fu costretta da' suoi a morire di stento. Gneo Domizio giudice altra ne condannò alla perdita della dote; perocchè senza saputa del marito avea beuto alquanto più di quello che le sue indisposizioni richiedevano. Lucio Fulvio banchiere fu messo in carcere d'ordine del Senato e ritenutovi lungamente per essersi lasciato veder coronato di rose sur un ballatoio, che guardava verso del Foro; cred' io per punire la sua baldanza, che non si vergognava di farsi vedere qual ebbro in pubblico. Imperocchè, come avvertimmo nel passato ragionamento, era segno d' inebbriamento il farsi vedere in pubblico colla corona.

Non per tanto questa austera e rigida severità non bastò a raffrenare lungo tempo gli animi inchinevoli al vizio dell' ubbriachezza. Perchè Sammonico Sereno lasciò scritto: *plerique ex plebe Romana vino madidi in Comitium venirent et ebrii de Reipublicæ salute consulerent;* e Seneca, nella pistola 122: *Non videntur*

Digitized by Google

tibi contra naturam vivere, qui ieiuni bibunt, qui vinum recipiunt inanibus venis et ad cibum ebrii transeunt? Atquî frequens hoc vitium adolescentium est, qui vires excolunt, ut in ipso penè balnei limine inter nudos bibant, imo potent: con quel che segue. Marco Antonio fu sì sfacciato, che della sua ebbrietà scrisse un libro e svergognatamente il divulgò. Seneca a questo vizio attribuisce tutte le scelleraggini e tutte le sventure di questo grand'uomo: *Marcum Antonium magnum virum et ingenii nobilis, quæ alias res perdidit et in externos mores, ac vitia non Romana trajecit, quam ebrietas; nec minor vino Cleopatræ amor! Hæc illum res hostem rèipublicæ, hæc hostibus suis imparem reddidit, hæc crudelem fecit etc.* Non fu dunque iperbolico ingrandimento il rimprovero di Cicerone dove scrive che *in cœtu populi Romani negotium publicum gerens, Magister equitum, cui ructare turpe esset, is vomens frustis esculentis vinum redolentibus gremium suum, et totum tribunal implevit.* Ei cadde in tanta follia, che per la Grecia con ismoderate beverie e matte rappresentazioni si spacciava per Bacco e pazzamente per quel Dio bandir si facea. Tiberio per ischerzo in vece di *Tiberius Claudius Nero*, fu da molti nominato *Biberius Caldius Mero:* perchè si dilettava di bere assai e di ber caldo. Flacco e Pisone furono da lui promossi l'uno al proconsolato della Soria, l'altro alla prefettura della città, per aver con esso lui continuato a bere due giorni e due notti. Di questo Pisone narra cose maravigliose Seneca; uditelo: *Lucius Piso Urbis custos, ebrius ex quo semel factus est, fuit: majorem partem noctis convivio exigebat: usque in horam sextam fere dormiebat: hoc erat eius matutinum: officium tamen suum, quo tutela urbis continebatur, diligentissime administravit:* e quel che segue. Ora Tiberio favoriva sì altamente i gran bevitori, che dopo innalzò a quella carica Cosso pur solenne bevitore, tanto che alcuna volta

s'addormentava sì forte in Senato che non poteva risvegliarsi; onde faceva di mestiere portarlo via di peso, sì era dal vino e dalla sonnolenza oppresso. Di questo similmente testimonia Seneca, che si portava bene e non mai rivelò alcun segreto di que'moltissimi, che sovente a lui Tiberio communicava. Innalzò parimente al grado di questore un uomo vilissimo e da nulla e l'antipose a suggetti nobilissimi; perocchè da lui sfidato a bere avea cioncato un' anfora di vino. Fiorì a tempo di quest' imperadore il valente e famoso bevitore Novellio Torquato Milanese, ammesso a'primi onori della città, il quale fu cognominato Tricongio dal bere ch'e' faceva tre cogni di vino tutti a un fiato, senza nè riposarsi nè respirare nè lasciarne pure una gocciola nel boccale da gittare in terra e far quel romore e quel gioco che addimandavano *cottabo*. Dopo questa gran beveria ne faceva altre minori e non che vomitare o imbriacarsi non pativa alcuna alterazione nella mente nè nel corpo. Ancora il figliuolo di Cicerone avverando il detto de' Greci: *che sono stolti i figliuoli de'savi*, faceva simigliante prova tracannando senza fiatare due cogni di vino. Ma egli non reggeva tanto alla violenza del vino e s'imbriacava; e si legge che un giorno avventò briaco un bicchiere a Marco Agrippa.

Le donne non erano più sobrie degli uomini, delle quali scrive Seneca: *non minus potant et oleo et mero viros provocant, atque invitis ingesta visceribus per os reddunt et vinum omne vomitu remetiuntur.* Ma troppo larga materia di favellare si è questa; ed ora io m'accorgo d' avervi di soverchio assetati, lasciandomi trasportare a ragionarvi de' bevitori in vece di proporvi delicate bevande, onde la sete estinguer poteste. Ma giacchè il tempo più non mel permette, mi riserbo a ciò fare in altra adunanza.

Non voglio già tralasciare di soggiugnere brevi parole per ispiegarvi che cosa fosse il *cottabo*, cui testè

ho menzionato. Era il *cottabo* un giuoco e trastullo dei conviti, con cui si spassavano i lieti, festevoli bevitori, rovesciando quel po' di vino, che restato era nel fondo del bicchiere dopo aver beuto e scagliandolo sul pavimento con tal maestria che facesse scoppio e romore: e siccome uomini agurosi ch'egli erano, prendevano felice augurio quando rovesciato il vino faceva strepitoso scoppio. Cicerone rapportando il fatto di Teramene fatto morire con veleno, da Senofonte raccontato, con queste parole spiega la parola αποχοτϛαβίσαντα, usata dallo storico Greco: *Venenum ut sitiens obbibisset, reliquum sic e poculo eiecit, ut id resonaret; quo sonitu reddito, ridens: propino, inquit, hoc pulcro Critiæ, qui in eum fuerat teterrimus.* Non poteva più acconciamente descriversi il *cottabo*. Per questo strepito con leggiadra traslazione Plauto chiama *cottabi* le percosse de' flagelli:

Cave sis tibi, ne bubuli in te cottabi crebri crepent.

Quantunque questo spasso fosse proprio de' Greci, i quali anche in altre guise più maestrevolmente giucavano questo gioco, come potrà a suo senno leggere ciascheduno nelle *Cene* d' Ateneo, ed appresso Suida, Polluce ed Esichio: nulladimeno pare, che ancora per li Romani si costumasse, come accenna Giovenale:

laudare paratus,
Si bene ructavit, si rectum minxit amicus;
Si trulla inverso crepitum dedit aurea fundo.

E Plinio parlando di Novellio Torquato: *nihilque ad elidendum in pavimentis sonum ex vino reliquisse.* Ed

a questo intendimento trar si possono ancora que'versi d'Orazio.

Absumet heres cæcuba dignior
Servata centum clavibus et mero
Tinget pavimentum superbum
Pontificum potiore cœnis.

Digitized by Google

LEZIONE XI.

DELLE VARIE BEVANDE DEGLI ANTICHI.

La natura di tutte le cose produttrice e conservatrice, e nelle comuni bisogne aiutatrice benignissima, con sagacissimo provvedimento tutte le nazioni abbondantamente provvedette d'acqua, bevanda pura, limpida, innocente, sana, onde tutti agevolmente la sete ammorzar potessero. Ma gli uomini tratti dalla gola ad appetire bevande più saporite e più delicate, questa sempre mai rifiutarono, e nessuna nazione volle mai esser contenta di quella comune bevanda, che la natura prodiga dispensatrice de' suoi tesori a pro di tutte le nazioni largamente a tutti avea somministrato. Tutte furono sempre ingorde del vino, e quelle a cui di questo soave liquore fu scarsa la natura, diverse maniere di bevande manipolavano per appagare l'appetito della gola, ed estinguere con maggior gusto la sete. Altre la birra, e il sidro: altre il cioccolatte; quali il caffè; quali il tè, e l'altre acque acconce in mille guise ritrovarono, e quanto sia ingegnosa la gola dimostrarono. Nè d'una

sola di queste contenti sono gli uomini; ma, il più, le nazioni usano tutte insieme queste cotali bevande, anzi per diletto della gola, che per bisogno, o per sete, che spegner si convenga.

Nè questa soverchia cupidigia di solleticare il palato con tanta diversità di strane bevande è moderna.

Non fu minore l' ingordigia degli antichi dilettantisi oltre ogni credere d' una varietà indicibile di vini e d'altri beveraggi. Non si può leggere senza maraviglia ciò che ne scrive Plinio: *Quanto tamen in potu ingeniosior apparebit ad bibendum generibus centum nonaginta quinque; si species vero æstimentur, pœne du plici numero excogitatis.* Noi quantunque nelle faccende della gola ingegnosissimi, e valentissimi siamo, con tutto l' aiuto della navigazione mirabilmente facilitata, dei paesi nuovamente scoperti, del traffico grandemente accresciuto, e del commercio, che con tutte le nazioni del mondo strettamente ci unisce, nè pur la metà annoverar ne potremmo.

Non è mio intendimento quì il raccontarvele; perciocchè troppo lunga impresa ed impossibile, non che malagevole sarebbe; perchè gli antichi scrittori di ciascheduna spezie particolare e distinta menzione non fanno: solamente dirò alcuna cosa delle più usitate e principali succintamente: e per divisarle distintamente in tre generi le divideremo e disporremo tutte; perocchè quali di esse erano fatte d'acqua; e quali di frutta, e di pomi; e quali finalmente d' uva, e di vino.

Tra le bevande fatte d'acqua era usitatissima la mulsa, o idromele, che nell'una e nell' altra maniera s' appella tanto nell' idioma toscano, quanto nel latino la bevanda composta d'acqua e di mele. Per far l' idromele pigliavano acqua piovana, e la serbavano cinque anni, ovvero ne sfumavano la terza parte al fuoco, aggiugnendovi la terza parte di mele vecchio, e lo tenevano al sole per quaranta giorni del mese di

luglio e d'agosto: dopo altri dieci giorni il travasavano, e turando per bene il vaso, lunghissimo tempo lo serbavano. Invecchiando acquistava forza e spirito, e sapore di vino, come avvisa Plinio: *vetustate saporem vini assequitur:* ed altrove: *longa tamen vetustate transit in vinum, ut constat inter omnes.*

Per la qual cosa il medesimo Plinio in altro luogo nota, che a suo tempo l'idromele non si dava più agl'infermi, giudicandolo dannoso al pari del vino, e non al pari profittevole: *Hydromeli quoque ex imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vinum ægris, velati innocentiore potu, damnatum iam multis annis iisdem vitiis, quibus vinum; nec iisdem utilitatibus.* Tutta la difficoltà consisteva nel mischiar bene insieme, e incorporare l'acqua col mele, e con maestria temperargli in guisa, che la bevanda fosse gustevole, dilicata e spiritosa. Perchè narra Aristotile che alcuni popoli della Schiavonia, detti Taulanzj, facevano il vino di mele infondendovi l'acqua, e facendolo bollire in una caldaia tanto che scemasse la metà, lo travasavano in vasi di terra, e poi empiutone caratelli e botti lungo tempo il conservavano, e diveniva simile al vino, per altro dolce e sincero. Soggiugne, che questo alcuna fiata riuscì ancora in Grecia, in guisa che non si distingueva dal vin vecchio: ma che poscia non poterono mai ritrovare un simigliante temperamento. Non era dunque da tutti il far l'idromele.

Più dell'idromele invecchiava il talassomele, che temperavano mescolando acqua marina attinta in alto mare, acqua piovana e mele, tutte per ugual porzione. Facevano in oltre l'ossimele mischiando insieme dieci libbre di mele, cinque d'aceto vecchio, una di sal marino, e dieci di acqua piovana, e mettendo questa composizione a fuoco dieci volte, e facendola grillare. Poscia la travasavano, e lasciavanla invecchiare. Era questa stimata bevanda medicinale; ma riprovata, e con-

dannata da Temisone, il quale Plinio onora del titolo di sommo autore; dove Giovenale lo schernisce, e proverbia con questo verso:

Quot Themison ægros autumno occiderit uno.

L'altra bevanda era la birra, la quale facevano d'orzo e di grano, e d'altre biade macerate nell'acqua, e come dice Plinio *fruge madida.* Laonde Eschilo poeta, Erodoto storico, ed Ateneo chiamano la birra *vino d'orzo;* e Teofrasto similmente l'addimanda vino d'orzo e di grano; e Lucio Floro bevanda di frumento; e Giuliano imperadore, in un leggiadrissimo epigramma che compose per ischerno della birra, giocosamente scherza sopra le parole *Dionysio*, e *Bromio*, che erano cognomi di Bacco; e dice che in questa sorta di vino non ci riconosce il vero Bacco figliuolo di Giove: e che anzi che *Dionysio*, e *Bromio* il domanderebbe *Demetrio*, *Bromio:* alludendo alla materia, colla quale la birra si manipola: perciocchè *Demetrio* nell'idioma greco significa di *Cerere* dea del grano e delle biade, e *Bromo* significa *vena.*

La birra diversamente s'appellava secondo le diversità delle regioni, ove si manipolava; e delle manipolazioni, e varie materie onde si componeva. Plinio nel lib. XXII, cap. ult.: *Ex iisdem frugibus fiunt et potus, Zythum in Ægypto: Cælia, et Ceria in Hispania: Cervisia et plura genera in Gallia, aliisqne provinciis.* La parola *Zythum* era la più comune; così la chiamavano gli Egiziani ove si fabbricava: così i Greci, e se ne servirono ancora i Latini. Teofrasto, avendo nominato il vino fatto d'orzo e di grano, soggiugne: καὶ τὸ ἐν Αἰγυπτίοις καλού μενον ζύθον. *Che dagli Egiziani si chiama Zito.* Filosseno però nelle sue glosse dice originarsi questo nome dalla parola greca σίτον, che significa grano, e di fatto Dioscoride in vece di

ζύθον, chiama la birra σύθος. In Francia si chiamava *cervisia*, come avvisa Plinio; parola abbracciata da'nostri autori toscani, che l'addimandavano *cervogia;* onde mi maraviglio, che nel nostro vocabolario volendo tradurre in latino la parola *cervogia*, non si servissero della parola *cervisia*, o *zythum*, o qualunque altra più usitata della parola *sicera*, la quale si trova bensì nelle sacre carte, ma non già negli scrittori profani e latini per esser parola ebraica: nè significa spezialmente la cervogia, ma generalmente ogni bevanda atta ad inebriare secondo l'intendimento di S. Girolamo, e di altri dotti spositori. Nella Dalmazia e Schiavonia ed Ungheria, si chiamava *sabaja*, o *sabejum*, come scrive San Girolamo. Ammiano Marcellino racconta che i Calcedonesi assediati da Valente, per fargli onta e villania lo chiamavano sabaiario: poscia soggiugne: *Est autem sabaja ex hordeo, vel frumento in liquorem conversus paupertinus iu Illyrico potus.* Dioscoride in alcun luogo la domanda *curmi*, ed Ateneo *carma:* ed Ulpiano, trattando del lascio del vino, la chiama *camum.* Ma egli distingue in tre sorte questa bevanda. *Certe zythum, quod in quibusdam provinciis ex tritico, vel ex hordeo, vel ex pane conficitur vini appellatione non continebitur: simili modo nec camum, uec cervisia continebitur*: nelle quali parole vuolsi ossservare, che lo *zito*, la *cervogia*, e 'l *camo*, si noverano quali spezie di birra tra sè distinte. Alcuni hanno creduto, che in vece di *camum*, debba leggersi *carmum*, non avendo mai letto in altri scrittori quella parola. Ma non fa di mestiere mutare alcuna cosa, avvisando Prisco Sofista nelle notizie ricavate dalla storia de' Goti, che così chiamavano la birra i Barbari κάμον οἱ βάρβαροι καλοῦσιν αὐτόν: dic'egli. Conviene bene osservare ciò che in altri per avventura difficilmente si troverà, che facevano la birra anche di pane; quantunque alcuni in vece delle parole *ex pane*, leggano *ex panico*; e non

senza ragione, insegnando Ateneo, che facevano la birra ancora di miglio, la quale per mio avviso è quella, che Ulpiano appella *Camum*, osservando io che questa medesima Prisco Sofista l'addimanda κέγχρον, che significa miglio. Ma la prima lettura viene avvalorata dall'autorità di Virgilio, il quale scrisse de' popoli settentrionali:

Et pocula læti
Fermento, atque acidis imitantur vitea sorbis.

Quantunque la cervogia, come udito avete, fosse tanto nominata dagli autori; nulladimeno io non credo che fosse molto usata da' Romani. Di questo buona coniettura è la menzione, che ne fanno gli antichi sempremai ne' paesi stranieri, ove dicono manipolarsi e beersi; e non giammai in Roma. Avete sentito, che Plinio la descrive come propria dell'Egitto, della Spagna, della Francia, e d'altre provincie. Altrove scrive: *Est et Occidentis populis sua ebrietas fruge madida: pluribus modis per Gallias, Hispaniasque nominibus aliis, sed ratione eadem*: dove nota che gli Spagnuoli trovarono il modo di farla bastare lungo tempo. Erodoto, Teofrasto, ed Ateneo l'attribuiscono agli Egiziani; Giuliano imperadore a' Francesi, e Tacito a' Tedeschi; de' costumi de' quali così scrive: *Potui humor ex hordeo, aut frumento in quandam similitudinem vini corruptus.* Dioscoride l'appropria alla Spagna occidentale ed alla Brettagna; e san Girolamo alla Dalmazia, e all'Ungheria, ed altri ad altre provincie o nazioni: e chiaramente volle ciò dinotare Ulpiano con quelle parole: *Quod in quibusdam provinciis conficitur;* le quali dimostrano, che non si manipolava in Roma. Plinio però nota, che le donne colla schiuma di cervogia si bagnavano, e lavavano la faccia per nodrire la pelle. Ed è curiosa l'osservazione d'Aristotele, se creder si dee,

che quelli che sono ebbri per soverchio vino, caggiono boccone per terra; dove quelli che sono ebbri per soverchia birra, cadono in terra supini in sulle reni.

Dalle cose dette fin ora chiaramente si comprende, che quasi per poco l'Europa tutta, eccetto l' Italia, ed altresì gran parte dell'Affrica, usavano queste bevande.

Or trapassiamo alle bevande fatte di pomi e d' altri simiglianti materie. Queste erano moltissime; perciocchè di tutte le sorte di pomi facevano il vino: di pere, di mele d'ogni sorta, di melagrane, di corniole, di nespole, di more, di pinocchi, e fin di fichi, il quale addimandavasi *sycites*, o *catorchites:* ed altresì di mele cotogne, colle quali davano l' odore al vino, che da Ulpiano si appella *cydoneum:* o finalmente ancora di sorbe, il quale è nominato da Virgilio, come comune a' tutti i popoli settentrionali, de'quali così scrive:

pocula læti
Fermento, atque acidis imitantur vitea sorbis.

Ma che vino doveva esser codesto, dirà alcuno per avventura? Afro, lazzo, al gusto spiacevole, e solamente buono a fermare le scorrenze del ventre? Anzi no. Il vino di sorbe è gustevolissimo e graziosissimo; e se colla sua soave delicata asprezza non inasprisse alquanto la gola, e le fauci non astrignesse, sarebbe oltre ogni dire dilettevole e appetitoso. Tanto già mi raffermò il nostro dottissimo Sollevato (1), il quale per suo divertimento stando in villa soleva manipolar vini d' ogni maniera e di questo particolarmente assai volte ne fece la prova. D' un altro vino fa menzione Plinio: *Vinum fit et e siliqua Syriaca,* dic'egli. Qual sia questo frutto malagevole cosa è a determinarsi; nè per gli scrittori s'accerta. Alcuni credono che sia la carrube la quale

(1) Il conte Lorenzo Magalotti.

veramente è molto dolce, ma poco sugosa e malacconcia a far vino. Gl' Indiani, i Parti, e l' Oriente tutto, beevano vino di datteri macerati in acqua e poscia spremuti. Nell'Affrica facevano il vino del frutto del loto, e simigliantemente in acqua macerato, siccome narra Erodoto, Polibio, Ateneo e Plinio; ed era questo vino simile all'ottimo mulso. Di quest'albero con gran lode parlano gli scrittori. Il suo frutto di color dorè, simile alle fave, o sì vero all'ulive, dolce a guisa del dattero ovvero del fico ma più odoroso, è sì soave che gli antichi credevano che facesse scordare della patria. Opinione tratta da Omero, il quale nel decimo libro dell'*Ulissea* narra che approdato Ulisse all'Affrica e mandato alcuni de'suoi compagni a spiare il paese, questi s'avvennero ne'Lotofagi, popoli che di cotal frutto campavano, da' quali ne furono sì ben pasciuti e con tanto diletto il trangugiarono, che più non pensavano a tornarsene:

Chiunque il dolce loto avea gustato,
Quivi restar volea, posto in oblio
Il patrio tetto, e 'l caro suol natio.

Soggiugne che per ricondurgli a casa convennegli strascinargli per forza alle navi e quivi legarli sotto i banchi de'rematori.

LEZIONE XII.

DE' VINI.

Bacco fu detto da Virgilio largitor di letizia, e da Simonide, il vino d'ogni tristezza dispergitore: ed Euripide stimò forsennato qualunque è che tra'bicchieri non si rallegri:

È pazzo chi bevendo non s'allegra.

Omero si contentò di dire, che Bacco era l'allegrezza de'mortali: ma le sagre lettere, lodando il vino, passarono più oltre; e dopo averci insegnato che rallegra la vita, che porta letizia al cuor dell'uomo, soggiungono di più, che letifica ancora Iddio: *Numquid desererem vinum meum, quod lætificat Deum, et homines?* Ma queste lodi non convengonsi già ad alcuna di quelle tante sorte di vini fattizi e adulterini, de'quali nella passata adunanza copiosamente favellammo. Convengonsi solamente al vero Bacco, figliuolo di Semele, come dichiarò espressamente Omero.

Digitized by Google

ἠδὲ Διώνυσσον Σεμέλη τέκε χάρμα βροτοῖσι:

Bacco, che de'mortali l'allegrezza,
Semele il partorì.

E parimente Giuliano apostata in quel graziosissimo epigramma contra la birra. Convengonsi solamente a quel vino, che da Euripide fu chiamato ἀμπέλουροή, il cui concetto fu maravigliosamente espresso dal nostro Dante con quelle parole: *L'umor che dalla vite cola:* e quel vino che Moisè, con enfasi e robustezza profetica addimandò: *sanguinem uvæ meracissimum.* Prendendo l'arte a gareggiare colla natura, molte squisite bevande con sagacissima invenzione ritrovò: nulladimeno l'ingegno di tutti gli uomini insieme per tanti secoli non potè mai agguagliare l'ammirabile magistero del vino, cui produce nell'uve con sua possente virtù:

Lo ministro maggior della natura.

Il sole, architetto sovrano e fabbro di tutte quante le generazioni, in nessuna di esse pare che tanto s'impieghi quanto nel maraviglioso lavorio del vino; entro cui racchiude gran parte di sè impregnandolo della sua viva luce; onde trae quell'igneo vigore, quella forza, quello spirito; spirito vivacissimo che rinfranca le nostre forze e gli spiriti ravviva e riempie di gioia il cuore e l'animo solleva e riconforta e l'avvalora, e scosso ogni timore, l'arma di coraggio e di baldanza: e qual sole raggiante e quasi penetrante nel cupo fondo dell'animo, le fosche nebbie degli atri pensieri e delle noiose cure dilegua e 'l caliginoso cielo della nostra mente tutto rasserena. Saggiamente sentì il nostro divino poeta quando cantò:

Guarda il calor del Sol, che si fa vino,
Giunto all'umor, che dalla vite cola.

Questa verità gli antichi teologi nelle favole involta occultarono, fingendo che fossero lo stesso nome il sole e Bacco, come prova Macrobio e l'accenna Virgilio in que' versi:

Vos, o clarissima mundi
Lumina, labentem cœlo quæ ducitis annum,
Liber, et alma Ceres.

Pertanto malagevole cosa non è il comprendere onde avvenga che ne'luoghi sassosi, asciutti e signoreggiati da'cocenti raggi del sole sia il vino robusto, polputo, spiritoso, possente; dove che ne'luoghi bassi e palustri, l'umido si dell'aere come della terra al sol contrasta, e la sua virtù indebolisce ed i suoi pungenti strali rintuzza: le medesime viti il vino fiacco, snervato, languido e smorto producano. Considerate quanto sia di differenza infra i vini di Spagna, di Sicilia, di Candia di Cipri, caldissimi paesi, o quelli verbigrazia di Ravenna, a'quali Marziale antipone l'acqua:

Sit cisterna mihi quam vinea, malo, Ravennæ,
Cum possim multo vendere pluris aquam.

e più graziosamente:

Callidus imposuit nuper mihi caupo Ravennæ,
Cum peterem mixtum, vendidit ille merum.

Questa certamente si è incomparabilmente maggiore di quella che infra gli altri frutti della terra s'osserva; li quali come l'uva si di sole non s'impregnano, nè tanto imbevono di luce. Per simigliante cagione egli avviene, che dal vino si separa a forza di fuoco, e si sublima in tanta copia quel sottilissimo spirito, il quale tutto quant'egli è in luce ed in fuoco si facilmente si

risolve; fuoco chiaro, schietto e puro; fuoco di sole da sozzurra di fumo e di filiggine non imbrattato.

Or di questi vini terrestri soli e legittimi, parti del sol celeste, convien che favelliamo, de'quali ne avevano a gran dovizia gli antichi, quali semplici e schietti e quali mischiati e artifiziali. Tra'primi erano in grande stima quelli del regno di Napoli, abbondantissimo in que'tempi d'ottimi e generosi vini; molti de'quali sono annoverati da Plinio nel libro decimoquarto al capitolo nono. Lodatissimi tra'vini fuor d'Italia erano quelli dell'isole dell'Arcipelago, di Scio, di Metellino e delle altre; siccome di Candia, di Cipri, di Rodi e di Sicilia. Celebratissimo sopra gli altri era il vino Polio o Pollio di Siracusa, così addimandato dal nome d'un re, il quale questa sorta di viti portate d'Italia traspiantò in Siracusa. Non meno era desiderato il vino Pramnio che veniva dall'isola Icaro o dalle Smirne o d'Efeso o di altri luoghi come alcuni degli antichi s'avvisarono: vino nero e grosso, e di gran nutrimento; ma grazioso ed austero, ed a gran prezzo comprato dagli Ateniesi. I vini ancora della Spagna e dell'isole Baleari avevano gran nome, ed alcuni ancora della Linguadoca e della costa della Francia assai buoni si riputavano. Ma davano il primo grido a quelli dell'Arcipelago; sicchè nell'anno scicento settantacinque dalla fondazione di Roma, dovettero li censori porre il prezzo al vin greco. Nulladimeno niuna parte del mondo nè tutte insieme producevano tante e sì tra loro differenti varietà di vini quante l'Italia sola. Per lo che Plinio riferisce, che noverandosi in tutto ottanta generi di vino nobile e schietto, due terzi di questi erano italiani. Per la qual cosa non senza ragione dagli antichi l'Italia fu chiamata *Œnotria*, cioè a dire, *regione de'vini.*

Grande altresì era la varietà de' vini per la diversa manifattura, con cui e' preparavangli e li custodivano e gli acconciavano. Ma lungo sarebbe a raccontare in

quante guise li manipolavano. I vini dolci li facevano o con torcere il gambo a' grappoli; o con incuocere l'uva nell'olio bollente; o con lasciarla appassire al sole finchè scemasse di peso quasi per la metà e dopo pigiandola e spremendola leggermente, e in questa maniera facevano il moscadello rosso e bianco; o empiendo di mosto vasi di terra ben chiusi e tenendoli sotto acqua sommersi finattanto che passasse l'inverno; o in altre guise che per dir breve tralascio. Solo piacemi rammemorarvi un certo vino da Cassiodoro e dal nostro Ulpiano detto Acinatico, il quale si faceva così. Tenevansi appesi li grappoli dell'uva ad alcune pertiche, fintantochè pel freddo crepati gli acini colasse il mosto il quale raccattavano e serbavano. Un somigliante vino per Plinio s'addimanda *protropum;* il quale egli descrive con queste parole: *Mustum sponte defluens antequam calcentur uvæ. Hoc protinus diffusum lagenis suis defervere passi; postea in Sole quadraginta diebus torrent æstatis sequutæ ipso Canis ortu.*

Non tanto godevano gli antichi della varietà de'vini quanto della loro vecchiezza. Rimprovera a' Romani cotanto soverchia delicatezza Seneca: *Quoniam non contenti vina diffundere veterana, et per sapores, ætatesque disponere, invenimus quomodo stiparemus nivem, ut ea æstatem evinceret:* ed altrove: *Cur apud te vinum ætate tua vetustius bibitur?* Ovidio, nel secondo libro dell'*Arte amatoria:*

Qui properant, nova musta bibant, mihi fundat avitum
Consulibus priscis condita testa merum.

E ne' *Fasti,* libro quinto:

Quæque puer quondam primis diffuderat annis
Promit fumoso condita vina cado.

Nè sono questi rettorici e poetici abbellimenti, essendo celebrato per tutti gli scrittori il vino Opimiano, che si raccolse l'anno 634 sotto 'l consolato d'Opimio; del quale scrive Plinio: *durantque adhuc vina ducentis fere annis, jam in speciem redacta mellis asperi*; a cui vuolsi prestar fede; quantunque Velleio Patercolo per conghiettura di tempo affermi il contrario: *quod iam nullum esse*, scrive egli, *spatio annorum colligi potest, cum ab eo sint ad te, Marce Vinici, Consulem, anni centum quinquaginta unus*. Il Falerno cominciava a beversi dopo dieci anni, l'Albano dopo quindici, il Surrentino dopo venticinque; nè prima si giudicavano buoni. Per conservare il vino sì lungamente, lo racchiudevano in coppi di terra ben turati e con pece e con gesso diligentetemente stuccati e spesse volte sotterra li coricavano. Alcuni perchè il vino si maturasse ed invecchiasse più presto ed acquistasse l'amaro proprio del vin generoso e vecchio gli esponevano a ricevere ed imbevere il fumo, siccome facevano anche del cacio per renderlo al palato più grazioso e appetitoso. Altri gli sommergevano nel mare persuadendosi che l'acqua marina affrettasse la vecchiezza del vino e l'addimandavano *Talassite*. Acconciavano parimente il vino con diversi condimenti di pomi, di varie erbe, di frutici e sterpi, di coccole, di fiori e d'aromati e legni odorosi; donde nasceva una maravigliosa copia e varietà di vini tra loro per odore e per sapore oltremodo differenti. Ammaccavano o pestavano una determinata quantità di queste piante o frutti e l'infondevano nel mosto, onde potesse trarne l'odore e 'l sapore, come avvisa Plinio, nel libro decimoquarto al capitolo sedicesimo, dove moltissime n'annovera; e sono la radice, gli sparagi, la santoreggia, il regamo, il seme di prezzemolo, l'abrotano, la menta salvatica, il sermollino, la ruta, la nipitella, li nàgoni, il calamo, l'aspalto, il costo, il solano, l'enula campana, la maggiorana, la panace, le rose, il giglio odorato,

l'assenzio, l'isopo, il nardo, la casia, il cinnanomo, e gli altri aromati; e similmente il legno o coccole del cedro, del ginepro, del terebinto, del lentisco, del cipresso e del lauro, delle quali manipolazioni molte se ne facevano per diletto del palato, e molte altresì per uso della medicina.

Usitatissimi nelle mense erano il mulso, e'l vino murrina. Il mulso si poneva e davasi a bere a principio della tavola, come altrove è detto; e si stimava che conferisse molto alla sanità. Laonde Pollione interrogato da Augusto qual regola di vita avesse tenuto per conservarsi sopra i cento anni rubizzo, prosperoso e gagliardo e sano di mente e di corpo rispose: *intus mulso, foris oleo.* In due maniere facevano il mulso o mescolando e incorporando il mele col vin vecchio e generoso e per lo più austero, come che Orazio non l'approvi: o infondendo un congio di mele in cinque di mosto austero, con aggiugnervi dieci dramme di sale, e 'l tutto incorporare a fuoco lento facendolo grillare, e questo propriamente si chiamava *Melitite.* Il vino murrina era un vino mescolato con unguento detto dalla parola greca μύρον che significa unguento. Ateneo, Teofrasto, Eliano, Polluce, Eschilo lo definiscono: *vino, in cui sono infusi e mescolati gli unguenti;* e Giovenale nella satira VI:

Quum perfusa mero spumant unguenta Falerno.

Plinio così scrive: *nisi si quis naturæ opus esse credit aromatiten, et ex unguentis vina composita, aut, ut biberentur, genuisse eam frutices.* Ed altrove trattando del lusso degli unguenti: *at hercule iam quidam etiam in potus addunt, tantique amaritudo est, ut odore prodigo fruantur ex utraque parte corporis.* Tuttochè possa per avventura parere soverchio ardire il derogare a tanti rinomati scrittori, nientedimeno potrebbe alcuno di leg-

gieri persuadersi, che di fatto non mescolassero gli unguenti col vino. Conciossiecosachè egli è senza controversia verissimo che gli antichi d'olio facevano gli unguenti e che l'olio col vino mescolar non si puote. E contuttochè questo mescuglio d'olio e di vino in alcuna maniera far si potesse, quanto schifa e stomachevole sarebbe cotal bevanda e spiacente e nauseosa, anzichè dilettevole e gioconda? Or non par egli più convenevole che colla mirra o con altre simiglianti materie odorose e composizioni atte alla manipolazione degli unguenti e non con gli unguenti medesimi il vino preparassero e condissero in guisa che spirasse l'odore degli unguenti? Quel marito meschinello nell'*Asinaria* di Plauto volendosi rappattumare colla moglie crucciosa e sdegnata, interrogato da lei: *quid tandem? Anima fœtetne uxoris tuæ?* rispose *murrham olet;* volendo significare che anzi aveva il fiato soave, e profumato, il quale spirava odor di mirra ad uso d' unguento. Perciocchè il più gli unguenti si facevano di mirra: ἔπειδαν τἀπὸλλὰ τῶν μύρων διὰ σμύρνης ἐτχευάζετο, scrive Ateneo nel libro XV e per la mirra s'appetivano gli unguenti, com' insegna Aristotile. Nella stessa maniera potrebbe dire alcuno del vino murrina: *murrham olet,* quale prezioso ed eletto unguento spirante soavità d' odore, e così dicendo potria difendersi coll'autorità di Plinio il quale in più luoghi lo ci addita. E primieramente nel libro XIV al capitolo XIII parlando della murrina scrive: *Laudatissima apud priscos vina erant myrrhæ odore condìta;* e quelle parole allegate testè: *tantique amaritudo est, ut odore prodigo fruantur ex utraque parte corporis;* ben si convengon alla mirra la quale era molto amara. Scrive parimente nel capitolo XVI. *Aromatiten quoque invenio factitatum, tantum non, unguentorum compositione, primo, et myrrha, ut diximus; mox et nardo celtico, calamo, aspalatho, offis in mustum, aut dulce vinum desectis.* E qui vuolsi avvertire

che sopra ove tratta del murrina appetito dagli antichi dice: *ideo quidam aromatile delectatos maximè credunt.* E nel capitolo seguente congiugne insieme questi vini: *nisi si quis naturæ opus esse credat aromatiten, et ex unguentis vina composita; aut ut biberentur genuisse eam frutices.* Avevano gli antichi la mirra e la ragia di mirra più preziosa e più odorosa della mirra e l'appellavano *stacte*, e questa sola serviva per manipolare l' unguento come dice Ateneo. Può esser dunque che questa parimente bastasse per dare il murrina, benchè poi altri legni odorosi v'aggiugnessero e con altre composizioni unguentarie di vari odori l'impregnassero, dimodochè appena differisse dall'aromatite. Pare che Plinio favorisca questa opinione: *Laudatissima apud priscos vina erant myrrhæ odore condita, ut apparet in Plauti fabula, quæ Persa inscribitur: quamquam in ea et calamum addi iubet. Ideo quidam aromatile delectatos maxime credunt.* Quindi soggiugne versi di poeti trattanti del vino murrina. E benchè la mirra fosse amara e 'l murrina dolce, come Giulio Polluce e Gellio confermano e da Plauto tra'liquori dolci s'annoveri, come osserva anche Plinio; nondimeno ciò avveniva, perchè condivano colla mirra il mosto o vin dolce: *offis in mustum, aut dulce vinum desectis*, dice Plinio, e forse v'aggiugnevano del mele per temperare l'amarezza della mirra, come d'altri vini insegna Dioscoride.

Ma il Salmasio, siccome uomo di profondissima letteratura e d'acuto spirito e di critico e franco ingegno, Plinio aspramente riprende, quasichè senza ragione credesse, che il murrina fosse così nominato dalla mirra e con dotte e salde ragioni il riprova e 'l confuta, dimostrando questo nome trarre sua origine dall'unguento che mischiavasi col vino; e non dalla mirra la quale amara ed ostica non poteva avere alcuna parte nella composizione d'una bevanda sì soave e sì dolce. Io non so se Plinio questi rimproveri a ragione sostenga. Non

dice egli, che il murrina dalla mirra s'appelli; ma che era condito con odore di mirra. Nè sbandire affatto dal murrina la mirra giustamente si puote. Perciocchè il più gli unguenti di mirra si manipolavano come innanzi abbiamo detto, e 'l murrina era vino con unguento mescolato.

Per appigliarsi a questa opinione che di fatto gli unguenti col vino mescolassero, la quale coll'autorità degli antichi scrittori meglio s' acconcia, convien dire che mescolassero gli unguenti col mosto e che questo con essi mescolato conservasse la sua dolcezza, della quale per poco tutti gli autori fanno testimonianza. E benchè gli antichi d' olio facessero gli unguenti, il quale non può agevolmente mescolarsi ed incorporarsi nel vino, non pertanto dee avvertirsi che per far l'unguento prima a forza di fuoco incorporavano bene insieme alcuni aromati, e questi da' Greci s' addimandavano στύμματα, e servivano di corpo e per così dire di fondo all' odore dell'unguento che dovea sopravvenire e sopra fondarsi. In questa guisa spessando e ingrossando l'olio, rendevano l'unguento corpulento e denso e lo preparavano a ricevere gli altri odori che dopo v' aggiugnevano, i quali dovevano dominare e coprire i primi ricevendo però da essi forza e vigore. Or questi ultimi erano quelli che davano il nome e la soavità e la grazia all' unguento onde gli addimandavano ἡδύσματα. Questo unguento per la mischianza di tanti aromati grosso e corpulento, poteva facilmente incorporarsi nel mosto, e come che la parte più sottile dell' olio si separasse per avventura e galleggiasse, non per tanto doveva infondere nel vino la soavità dell'odore. Perchè scrisse Teofrasto: μύρον, κὰι τ' ἄλλα ἔ υοσμα τοῦς ὄινους ἡδύνει: *l'unguento e l' altre cose odorose li vini profumano.* Ma comunque si sia egli è certo che questo vino murrina era molto differente dal vino mirrato, che per alleggiamento di dolore a'giustiziati dar si soleva. Perciocchè quello per

mio avviso non era grato e delizioso, ma spiacevole ed ostico e fatto, se ben m'avviso, con legno di mirra pestato ed infranto, e tenutovi entro in infusione, e forse anche con forza spremuto. Galeno tra'lenitivi del dolore annovera la bevanda di mirra principalmente; ed aggiugne che largamente bevuta o uccide o fa impazzare. Servendo dunque a stupefare e per poco ammortire i sensi, davasi a' tormentati e con essa preparavasi taluno alle percosse, come riferisce Apuleio. Fu data ancora a Cristo, signor nostro, passionato crudelmente pei nostri peccati e crocifisso, siccome insegna il Vangelo, le cui parole comentando S. Girolamo, scrive così: *Usque hodie, Judæi, et omnes increduli Dominicæ resurrectionis, aceto et felle potant Jesum, et dant ei vinum myrrhatum, ut eum consopiant, et mala eorum non videat.*

Digitized by Google

LEZIONE XIII.

DELLE BEVANDE CALDE.

Plinio, delle naturali cose sagacissimo investigatore, stimò che le bevande calde non sieno naturali, attesochè gli animali nè le bevono nè l'appetiscono. Potrebbesi per simigliante ragione provare, che nemmeno le vivande cotte sieno naturali, perciocchè quegli animali che non ricusano di mangiare le vivande cotte non rifiutano altresì le bevande calde, ed i porci, comecchè non mangino roba cotta, li beveroni caldi ingordamente tracannano. Ha la natura alcune cose destinate specialmente all'uomo, alla sua complessione appropriate e confacenti come le vivande cotte, il vino, le bevande calde ed altre di questa maniera.

Sono dunque convenienti alla natura dell' uomo le bevande calde, ed alla salute del nostro corpo assai giovevoli, e da esse grandissimi profitti ne trae la medicina. Questa n' introdusse l' uso in prò degli uomini per ristorare e conservare loro la sanità: poscia il diletto commendolle a'curiosi bevitori e posele in istima,

e 'l lusso finalmente le promosse ad alto grado di preminenza tra le delizie della gola. San Girolamo scrivendo della custodia della verginità, la sua vita aspra, austera, e da ogni corporal dilicatezza e morbidezza rimota, così divisa: *De cibis vero, et potu taceo; cum etiam languentes aqua frigida utantur, et coctum aliquid accepisse luxuria sit.* Filone nel trattato della vita contemplativa parlando de'conviti che tra loro facevano ne' giorni più solenni i romiti dell' Egitto e contrapponendogli a quelli descritti da Platone e da Senofonte, riferisce che non vino si beeva, ma si ministrava acqua limpida e schietta, fredda a tutti gli altri e calda solamente a'più vecchi cui delicatamente viver si conveniva, e che a questi si dava per condimento l' issopo, agli altri il pane per cibo e 'l sale per companatico.

Questi scrittori ci dimostrano chiaramente quanto fosse in que' tempi comune e delizioso l' uso delle bevande calde ed altresì quanto errasse indigrosso il dottissimo Mercuriale, il quale si diede a credere che gli antichi non l'usassero mai, se non per rimedio nell' infermità ed alcuna volta nelle mense per vomitare. Stima egli che gli antichi sì Greci come Latini, quantunque volte fecero menzione dell'acqua calda ne'conviti, intendessero dell' acqua qual ella è nello stato suo naturale e non dell' acqua riscaldata per fuoco, e che calda la nominassero per distinguerla dall'acqua ghiacciata o in altra maniera raffreddata con arte. Imperocchè l'acqua calda è più acconcia a concitare il vomito, che ad estinguere la sete; la quale non è altro, giusta la definizione d' Aristotile da tutti i filosofi comunemente approvata, *che una cupidigia o appetito d'umido e di freddo.*

Ma queste ragioni per mio avviso sono più fievoli che ad appagare un saggio e saldo intendimento non parrebbe si richiedesse. Aristotile definisce la sete appetito d'umido e di freddo, e per lo contrario la fame appetito

di caldo e di secco, volendoci, cred' io, fare ingollare tutt'e quattro le prime qualità ad uso di nostro nutrimento. Or non sarebbe giudicato di poco senno se altri per esser la fame appetito di caldo e di secco, giusta la difinizione d' Aristotile, credesse perciò che non si mangiassero per gli uomini le minestre, le frutta, gli erbaggi, i latti ghiacciati e simiglianti materie umide e fredde, o che un buon pezzo di bue freddo o di prosciutto mangiato con pane parimente freddo non fossero atti a satollare e sfamare chicchessia quantunque affamatissimo? Noi veggiamo per prova che massimamente nella fredda stagione per quelli ch'hanno sete, s'appetiscono avidamente le bevande calde e ferventi del caffè e del tè, e che queste gli ristorano e gli dissetano incontanente, laonde molto meglio a mio credere, per Platone ne'libri della Repubblica s'avvisa, la sete essere *un appetito di bevanda o calda o fredda.* La qual definizione, checchè dicano alcuni, è più vera, più chiara e più spiegante di quella d' Aristotile, che per lo più volendo far del misterioso nelle sue definizioni, anzi che spiegare con esse e metter sotto gli occhi l'essenza delle cose, l'intriga e l'inviluppa e l'involge in tenebre d' oscurità.

Che gli antichi scrittori coll'aggiunto di calda dinotassero lo stato naturale dell'acqua, è parimente lontanissimo dal vero, anzi gli autori tutti significar volendo la natural qualità dell' acqua sempre l' addimandano fredda, e con ragione, perciocchè l'acqua si è per sua natura fredda e non calda, come insegna Aristotile nel libro secondo della generazione, ond' è che quest'aggiunto sì propriamente se le conviene che alcuna fiata si trasforma quasi in sustantivo. Plauto nella *Mostellaria: Jampridem ecastor frigida non lavi magis libenter.* E Plinio nella pistola 49. *Post solem plerumque frigida lavabatur.* Lampridio parlando d' Alessandro Severo: *biberet etiam frigidam Claudiam jejunus ad unum prope*

sextarium. Adunque gli scrittori per nome di *frigida* significano l'acqua, e non l'aequa ghiacciata, ma qual ella si è naturalmente fredda. Nè altrimenti l'addimandano nè altro aggiunto le danno i medici. Cornelio Celso, nel cap. 2 del libro primo: *Ubi experrectus est aliquis paulum intermittere, deinde, nisi hyems est, fovere os multa aqua frigida debet;* ed altrove frequentissimamente. Quindi ne seguita necessariamente che gli scrittori nominando l'acqua calda, intendano significare l'acqua scaldata, perocchè la contrappongono alla fredda. Marziale:

Caldam poscis aquam: sed nondum frigida venit;
Alget adhuc nudo clausa culina foco;

ne'quali versi vuolsi osservare, che non solamente si contrappone l'acqua calda alla fredda: ma si adduce ancora la ragione del mancamento dell'acqua calda, cioè a dire perchè era tanto per tempo, che il servo non era ancora andato a pigliar l'acqua, non che avesse acceso il fuoco per iscaldarla, ed altrove:

Frigida non desit: non deerit calda petenti;
Sed tu morosa ludere parce siti;

la qual acqua in altro luogo egli chiama tepente:

virtreisque tepentem
Ampullis potas semisupinus aquam.

Luciano: κὰι ὕδωρ ἑτόιμον, κὰι ψυχρόν, κὰι θερμόν. *Fu apparecchiata la mensa co'bicchieri, ed era pronta l'acqua fredda e calda.* Ateneo, nel libro secondo delle *Cene de'savi:* προπίνειν ὕδωρ ἐν μὲν χειμῶνι, κὰι ἔαρι θερμὸν ὡς μαλιςτα: ἐν δέ τῷ θέρει ψυχρόν..... *Bere per lo più l'acqua calda nell'inverno e nella primavera, e fredda nell'e-*

state. Domine, se il Mercuriale vorrà persuaderci, che Ateneo qui parli dell' acqua nel suo stato naturale: e la chiami calda nel fitto inverno, quando è naturalmente freddissima. Che più? Anche quando contrappongono l'acqua calda alla ghiacciata, parimente dinotano l'acqua riscaldata. Svetonio nella vita di Nerone: *Epulas a medio die ad mediam noctem protrahebat refotus sæpius calidis piscinis, ae tempore æstivo nivatis.* Al quale intendimento similmente scrisse Giovenale:

Quando vocatus adest calidæ gelidæque minister.

Seneca nel libro terzo delle naturali qu'stioni descrive di più molte forme di strumenti, che usavano per iscaldar l'acqua. *Facere solemus dracones et milliaria, et complures formas, in quibus ære tenui fistulas struimus per declive circumdatas, ut sæpe eundem ignem ambiens aqua, per tantum fluat spatii, quantum efficiendo calori satis est. Frigida itaque intrat, effluit calida.* Ecco qual'era l'acqua calda nominata tanto spesso dagli antichi scrittori e contrapposta all' acqua fredda. Questi strumenti erano simiglianti alle nostre serpi, le quali usiamo per rinfrescare l'acque che distillano i tamburlani; le quali per l'opposito entrano calde nella serpe circondata d'acqua fresca e per essa serpeggiando, escono fresche. Paolo giureconsulto ci addita un altro vaso assai communale per iscaldar l' acqua da bere. *Nec multum refert*, dic' egli, *inter cacabos et ahenum, quod supra focum pendet: hic aqua ad potandum calefit: in illis pulmentarium coquitur.* Quello noi lo addimanderemmo calderotto e questo paiuolo. Nel calderotto dunque scaldavano l'acqua per bere. A questo intendimento per avventura scrisse Virgilio de'Troiani sbarcati nell'Affrica:

Littore ahena locant alii.

Servio, spiegando queste parole, nota che li Troiani scaldarono l'acqua ne' calderotti per lavarsi, non per lessare la carne: perciocchè ne'tempi eroici non si mangiava lesso, ma solamente arrosto; come avvisa parimente Platone nel libro III della *Repubblica,* e Giulio Polluce nel libro VI, avvertendo che Omero, quantunque avesse notizia del lesso, pascè i suoi eroi sempre d'arrosto. Non sarei lontano dal credere, che Virgilio volendo, come sovente far suole, accennare il costume romano, facesse scaldar l'acqua a' Troiani per bere; e perciò si servisse della parola *ahena,* vasi a quest'uso spezialmente destinati.

Molte e diverse fogge di vasi e di strumenti avevano ritrovato per soddisfare alla soverchia delicatezza dei bevitori, i quali nel ber caldo erano troppo più scrupolosi, che altri non s'avviserebbe. Filone ebreo, nel libro della piantagione di Noè: χάιροντες ἔτι, κὰι προσφέρειν τοῖς ὀινοχοουμενοις κελέυοντες, κὰι διαμέλλωσιν ἀγανακτοῦντες, ὅτι τό θερμὸν, λεγόυμενον παρ᾽ ἀυτοῖς ποτὸν περιψύχουσι: *sfolgorando ed affrettando con premura i mescitori e stizzando e montando in collera se alcuno punto punto sta a bada, onde la calda bevanda raffreddi.* Seneca, nel primo libro dell'ira: *Irascuntur boni viri pro suorum iniuriis; sed idem faciunt, si calida non bene præbetur, si vitrum fractum est, si calceus luto sparsus est.* E nel libro secondo: *Parum agilis est puer, aut tepidior aqua potui, aut terbatus torus, aut mensa negligentius posita, ad ista concitari insania est.* Epitteto similmente ne'ragionamenti stesi da Arriano, avvertisce non piacere a Dio che alcuno si sdegni e sbuffi, se domandando la bevanda calda, il servo gliela porta troppo calda o veramente indugia e non ubbidisce. Laonde gli accorti e ammaestrati coppieri tenevano sempre apparecchiata l'acqua fresca per infonderla tosto nella bevanda troppo calda e al gusto del padrone prestamente temperarla. In questa maniera fu avvelenato Britannico. Il suo

coppiere avendo fatto la credenza e 'l saggio della bevanda, che appostamente era troppo più calda di quel che comportar si potesse, la porse a Britannico; e perchè parvegli cocente, con acquá fredda avvelenata tosto gliel temperò. Tacito il racconta nel libro decimoterzo degli annali: *Innoxia adhuc, et præcalida et libata gustu potio traditur Britannico: dein postquam fervore aspernabatur, frigida in aqua affunditur venenum.* Un simigliante ingannevole tradimento, per cui fu avvelenato Alessandro Magno, riferisce anche Giustino nel libro duodecimo: *Philippus et Iollas temperare et prægustare potum Regis soliti, in aqua frigida venenum habuerunt, quam prægustatæ iam potioni supermiserunt.* Quei che faceva il saggio si chiamava da Latini *prægustator;* ed era un ministero differente da quello del coppiere. Il modo di far la credenza vien divisato da Senofonte nel primo libro dell' instituzione di Ciro. *I coppieri de' Re, dopo aver loro porta la tazza, da quella ne traggono una porzione col bicchiere e, versandola sulla mano, la sorbiscono.* Or tornando a nostro proposito questa cotal fastidiosaggine e rincrescevol delicatezza nel ber caldo, si nota ancora per Marziale in quel distico:

Frigida non desit; non deerit calda petenti:
Sed tu morosa ludere parce siti.

Non ardirei già di statuire qual fosse precisamente il gusto degli antichi se tiepide, o sì vero calde e cocenti, siccome noi il cioccolatte e 'l caffè usiamo bere, le appetissero. Chi volesse tenere dalle bevande cocenti, potrebbe fondare la sua opinione sull'autorità di Seneca, che nella pistola 122 riprende la gioventù romana, che digiuna avanti d' entrar nel bagno, beeva il vino bollente: *Et sudorem quem moverunt potioribus crebris, ac ferventibus subinde destringant;* e di Marziale, il quale in più luoghi l' accenna:

Si calidum potas, ardenti murrha falerno
Convenit et melior fit sapor inde mero.

ed in altro luogo:

Nos sumus audacis plebeia toreumata vitri;
Nostra nec ardenti gemma feritur aqua.

e similmente altrove:

Rumpis et ardenti madidus crystalla falerno.

e parimente:

Candida Setini rumpant crystalla trientes;

e antiponendo i bicchieri di vetro lavorati nel circo Flamminio a quelli di cristallo venuti dall'Egitto, dice di questi:

Et nimium calidis non vitiantur aquis.

Che i bicchieri di cristallo venuti d'Egitto o fosse cristallo di monte o vetro ridotto alla similitudine del cristallo, non reggessero alle bevande calde e si rompessero, chiaramente dimostra, che non dovessero quelle essere state tiepide, ma calde, caldissime: massimamente da che i bicchieri d'Egitto erano molto grossi, come si convien credere, essendo intagliati e scavati con immagini scolpitevi, onde scrisse il medesimo Marziale:

Aspicis ingenium Nili: quibus addere plura
Dum cupit, ah quoties perdidis autor opus;

e perciò chiamogli *diatreta,* cioè intagliati e scavati.

O quantum diatreta valent!

Nè a ciò contrasta che i bicchieri fatti in Roma resistessero al calore delle bevande, come per Marziale s'avvisa. Imperocchè Plinio afferma il contrario. *Est autem,* dic'egli trattando del vetro, *caloris impatiens, ni præcedat frigidus liquor.* Ma vuolsi avvertire, che tre sorte di bicchieri si facevano; altri col fiato; altri si lavoravano al tornio, altri s'intagliavano. Il medesimo Plinio l'avvertisce. *Aliud flatu figuratur: aliud torno teritur: aliud argenti modo calatur, Sidone quondam iis officinis nobili.* I primi per esser sottili e gli ultimi per esser incavati e tutti adorni d'intagli non potevano per avventura contrastare al fervore delle bevande, soverchiamente calde: dove che i secondi fatti a tornio, per esser più grossi, più agevolmente resister vi potevano, come veggiamo avvenire alle nostre chicchere; le quali, avvengachè di vetro, pur soffrono l'ardente calore del caffè e del cioccolatte, se prima sono state temperate con farle scaldare e bollire in acqua. Or questi bicchieri torniti potevano gli antichi o in questa o in altra simil guisa temperare; sicchè all'acqua caldissima non s'arrendessero. Di questi parla Marziale chiamandogli *toreumata.* Potrebbe ancora alcuno immaginarsi, che i vetrai di Roma avessero trovato qualche mistura, colla quale avessero potuto rendergli al fuoco più pertinaci: perciocchè scrive Strabone nel libro XVI che i vetrai avevano trovate molte misture ed invenzioni per dar loro il colore e facilitarne il lavoro; sicchè a vilissimo prezzo gli vendevano: laonde Marziale burlando quel faccendiere, gli fa comprare due calici per un baiocco:

Asse duos calices emit et ipse tulit.

Io però non mi soscriverei così di leggieri a tal opinione; osservando che avvertisce lo stesso Marziale, che

alle caldissime bevande propriamente conviensi la *murrina*, della quale altra volta diffusamente parlammo:

Si calidum potas, ardenti murrha Falerno
Convenit.

Pel contrario chiunque volesse tenere dalle bevande tiepide, valer si potrebbe dell'autorità di Svetonio, il quale parlando di Nerone ramingo, scrive: *Panem quidem sordidum oblatum aspernatus est; aquæ autem tepidæ aliquantulum bibit.* E di Seneca: *panem agilis est puer, aut tepidior aqua potui.* E del medesimo Marziale:

Sed ante
Incipiat positus quam tepuisse calix.

E quantunque alcuno potesse rispondere, che talvolta gli autori latini usano la parola *tepidus* per significar caldo; come Lucrezio:

Tepidisque caminis.

E Marziale:

Circumfert tepidis cocus popinis;

nientedimeno Plauto delle bevande cocenti ne parla come di bevande insolite o non acconce a bersi. *L. Dii me perdant si bibi, si bibere potui. P. Quid iam? L. Quia enim absorbui; nam nimis calebat, amburebat gutturem.*

Convien dunque dire che ognuno beesse a suo senno; altri più, ed altri men caldo: volendo ciascuno al suo gusto, ed al diletto della gola soddisfare. Imperciocchè le bevande calde dilicate e deliziose si giudicavano: ed anzi da' morbidi e nel ber molli che da' severi s' usavano. Le parole di Filone sopra da noi rapportate il

dimostrano: ed Eunapio Sardiano similmente, il quale nella vita di Proeresio narra, che quel grand'uomo per istrano rigore ed asprezza di vita, *bevande calde giammai non assaggiò*. Caligola condannò a morte, qual empio, uno che ne' giorni luttuosi dell'esequie di Drusilla vendeva l'acqua calda. Claudio, l'antica austera disciplina ristorar volendo, vietò che si vendesse in alcun luogo carne cotta, ed acqua calda; e castigò i disubbidienti. Ampelio, prefetto della città, fece un somigliante divieto.

Parmi qui di sentire alcuno di voi addimandarmi se quest'acqua calda, che sì ingordamente per delizia beevano, fosse pura e schietta; ovvero acconcia e dolce. Per solvere questa quistione fa di mestiere avvertire, che in due maniere l'usavano. Primieramente annacquavano con essa il vino per riscaldarlo senza che svanisse e perdesse lo spirito sublimato e disperso dal fuoco. Apuleio nel libro secondo: *Commodum cubueram et ecce Fotis mea iam domina cubitum reddita. arripit poculum, ac desuper aqua calida iniecta porrigit, ut bibam.* Marziale:

Iam defecisset portantes calda ministros,
Ni tu potares Sextiliane merum.

Eunapio, nella vita d'Edesio: ἠρτυμονόν ὄινον καταχεομένης, πρὶν τὸ θερμὸν ὕδωρ ἐπιβαλεῖν: *mescendo nel bicchiere il vin preparato prima d'infondervi l'acqua calda si partì.* Agatia, poeta, figurandosi d'essere al tino pigiando l'uve e 'l mosto bevendo, leggiadramente cantò:

Θερμῶν Ναιάδων ὂν μάλα δευόμουοι.

Di calde Naiadi non abbisogna.

Aristeneto però, nella pistola terza del libro primo, con

acqua bollente annacqua il vino caldissimo. Ma ciò fece con sommo accorgimento l'avveduto coppiere, acciocchè i bicchieri dovendo notare per un rio d'acqua fredda, che a guisa di navi l'un dopo l'altro trasportavagli e conducevagli agli amanti sollazzantisi all'ombra d'un verde platano, pel corso alquanto raffreddati dall'acqua, temperatamente caldi vi pervenissero. Or quest'acqua, che col vino si mescolava per iscaldarlo, non si può dubitare che fosse pura e schietta; siccome l'altra, che ber soleano a cena; e sì questa come il vino caldo per mio avviso, sul fine della tavola ordinariamente beevano: e questo costume forse da lungi accennò Marziale, ove disse:

Me conviva legat mixto quincunce sed ante;
Incipiat positus, quam tepuisse calix.

In secondo luogo si beevano queste calde bevande nelle botteghe, ove si vendevano; le quali chiamavano *thermopolia:* diremo noi botteghe di caffè; in queste crederei, che l'acqua calda acconcia e dolce venduta si fosse. Plauto in due luoghi lo m'addita, parlando di Nettuno:

Ne thermopolium quidem ullum ille instruit;
Ita salsam præbet potionem et frigidam.

osservate, che contrappone al termopolio la bevanda salsa e fredda; alla quale si oppone la bevanda dolce e calda. E nel *Pseudolo:*

Quid si opus fit ut dulce promat indidem,
Ecquid habet? (Ch.) *rogas? murrhinam, passum,*

Defrutum, mellinam, vel cuiusmodi:
Quin in corde instruere quondam cœpit thermopolium.

Vedete, che qui Carino interrogato di quel servo, se avesse niente di dolce; dopo avere annoverate tutte le bevande dolcissime, v' aggiugne il termopolio, ove ogni dolcezza raccoglievasi.

Digitized by Google

LEZIONE XIV.

DELLE BEVANDE GHIACCIATE.

Simonide, poeta leggiadrissimo ed inventore dell'arte della memoria, graziosamente a cena ricevuto da un amico, vedendo mescersi dal coppiere il vin caldo, compose all'improvviso un gentilissimo epigramma rapportato da Ateneo nelle *Cene de' savi*, leggiadramente chiedendo della neve del monte Olimpo per raffreddare il vino, e conchiudendo che non conviene dare agli amici sul principio della tavola bevande calde e non ghiacciate. Temendo che un simigliante rimprovero di rustichezza non m'incontri per avervi apprestato nella passata adunanza tante sorte di bevande senza 'l dolce conforto del ghiaccio e del fresco che le ingentilisse, ho deliberato adesso di presentarvele di nuovo più aggradevoli e gioconde.

Gli antichi apparecchiando preparavano bevande fredde e calde per diletto dei convitati, e l'acqua principalmente, come riferisce Luciano ed accenna Giovenale:

Digitized by Google

Quando vocatus adest calidæ, gelidæque minister.

Ateneo approva il bere l'acqua calda per lo più l'inverno e la primavera, e l'estate la fredda. Ma Seneca rampogna i Romani, perciocchè, com'egli dice: *non æstate tantum, sed et media hyeme nivem hac causa bibunt;* e ne attribuisce la cagione al soverchio mangiare e smoderato ber del vino, per cui ardendo le viscere appetiscono anche di mezzo inverno il refrigerio della neve. Dell'istesso sentimento fu Giovenale allorchè scrisse:

Cum Domini stomachus fervet potuque, ciboque
Frigidior Geticis petitur decocta pruinis.

L'uso comune delle bevande ghiacciate ne'nostri tempi non è molto antico. I nostri maggiori solevano rinfrescare il vino ne'pozzi come alcuni fanno anche oggidì, e fu anticamente praticato da'Greci, come si ritrae per l'autorità di molti poeti greci riferiti da Ateneo nel libro terzo delle sue *Cene*. Anzi alcuni davansi a credere che non il vino tuffato e profondato nell'acqua, ma calato nel pozzo, sicchè non toccasse l'acqua, più si rinfrescasse. Laonde Plutarco intraprende ad investigarne la ragione, e per mio avviso non la ritrova, perciocchè è falso ciò che si presuppone in questa quistione, nè puote ciò avvenire fuor che nella fredda stagione dell'inverno, allorchè l'aria è più fredda dell'acqua de' pozzi. Crescendo poi a poco a poco la morbidezza e piacendo sempre più il viver molle e lo sbevazzare dilicatamente, non si contentarono i nostri maggiori della freschezza de' pozzi e cominciarono ad appetire nell'estremo caldo dell'estate il freddo della neve e del ghiaccio. Bernardo Buontalenti, uomo di sagacissimo intendimento e nominatissimo per ingegno e per molti maravigliosi ritrovamenti, fabbricò il primo le conserve del

ghiaccio, ma non sì tosto fu ricevuto comunemente l'uso delle bevande ghiacciate, schifandole il più degli uomini come dannose alla salute e condannandole i medici come sturbatrici della digestione e del calor naturale dello stomaco soffogatrici. Ma poi l'umana industria, fatta sagace ed ingegnosa in prò della gola, ha discoperto che queste bevande anzichè nuocere giovano moltissimo alla sanità, mitigando il soverchio calore delle membra e ricreando e rinfrescando il sangue acceso dall' ardore della stagione e l' afflitte ed avvilite forze ristorando. Increspano altresì e confortano lo stomaco per l'effettivo calore rilassato ed infievolito, per la qual cosa aiutano, non impediscono la concozione la quale lavorasi più pel sugo acido stillante dal ventricolo e mescolantesi col cibo che pel natural calore, come falsamente dieronsi a credere gli antichi.

I Greci ed i Latini altresì con sottili argomenti quistionarono, se l'acqua della neve e del ghiaccio, liquefatto che per refrigerio e per delizia ber soleano, come appresso diremo, fosse salutevole o nociva. Riferisce Ateneo nel libro secondo che molti credevano l' acqua della neve esser ottima, perciocchè il sole convien che attragga la parte migliore dell'acqua e la più pura e sottile sollevi, e che inoltre l'aria l'attenui maggiormente e la dirompa, e simigliantemente esser perfettissima l'acqua piovana e di ghiaccio strutto perciocchè leggerissime, essendo quella in alto sollevata dal sole, e questa fatta di ghiaccio che è molto più leggiera di qualunque sorta d'acqua. Ma Plinio riprova questa opinione coll'esempio della gragnuola, la quale come che fabbricata in aria di vapori attratti dal sole è pestilenziale a'beni; nè concede che l'acqua piovana sia più leggera perchè sormonti in aria, dicendo ciò esser avvenuto talora anche alle pietre, le quali alcune volte caddero dal cielo come altrove egli narra partitamente. Nega altresì rarificarsi ed alleviarsi l' acqua nell' ag-

ghiacciare, rapportando la sentenza d' alcuni che credettero che 'l freddo agghiacciando l'acqua sprema le parti più sottili, le quali da essa si partano e via sen volino, donde addivenga che l'acqua agghiacciata scemi. Questa fu l'opinione d'Ippocrate, gran maestro di medicina e da esso per avventura l' apparò Aristotile, rapportato da Macrobio e da Gellio, comprovandola così come Ippocrate la dimostrò.

Che l'asprezza del freddo circondante alcun liquore lo sprema sì che faccia evaporare alcune parti sottilissime egli è certissimo, nè in ciò s'ingannarono quei valent'uomini. Noi proviamo che 'l vino agghiacciando svanisce e che strutto diviene scipito e senza spirito. L' acqua, così come gli altri liquori che son pregni di aria, congelandosi continuamente tramanda fuori in gran numero piccolissime bolle d'aria, finattanto che tutta rappigliata non sia. Queste bollicelle che sono come punte d' ago, facendosi nel voto l'agghiacciamento ingrossano e si dilatano, sicchè agguagliano un grosso capo di spillo, conciossiecosachè proprietà dell'aria sia il dilatarsi per la sua forza elastica smisuratamente nel voto, ove dall'aria circonstante non è gravata e compressa e stivata. Nè improbabile potrà parere agl'intendenti delle cose naturali che in questo bollore e sconvolgimento di parti ed evaporazione d'aria, molto dello spirito del vino parimente svapori sciolto e sospinto dall'aria che prorompe. S'ingannarono bensì quegli uomini dottissimi nel credere che l'acqua scemasse per congelazione. Primieramente l'acqua tosto che in alcuna sua parte più ferita dal freddo esterno comincia a rappigliarsi, comincia altresì a crescere ed allargarsi, nè lascia di stendersi sempre più e dilatarsi, finchè l' acqua tutta quanta ella è sia ben assodata e congelata. E se per avventura egli avviene che venga ristretta e racchiusa di tal maniera che non possa liberamente distendersi, rompe e schianta ogni riparo e s' apre la strada

onde possa i suoi confini maggiormente dilatare. Quindi per mio avviso nell'anno memorabile del gran freddo derivò il seccamento degli ulivi e d' assai altri alberi, perciocchè l'umore contenuto in agghiacciando dilatandosi sforzò la cortecccia e distaccolla dal corpo dell'albero, tanto che in molti per lo soverchio distendimento spaccossi e crepò. Da questo dilatamento dell'acqua nel congelarsi procede un altro effetto che tutto dì avvenir veggiamo, che il terreno dopo strutto il ghiaccio resta più molle e più fangoso che non era in prima avanti che ghiacciasse. Imperocchè dilatandosi l'acqua per cui è la terra inzuppata, prorompe al di fuori e sen viene alla superficie e si rappiglia, e struggendosi poi lascia quella poltiglia e quel mollume. E qui vuolsi avvertire che quantunque non fosse noto cotal distendimento dell' acqua ad Aristotile, n'ebbero però notizia Ateneo e Plinio, i quali scrissero che 'l ghiaccio è sempre più lieve dell'acqua, la qual verità ad evidenza dimostrò il nostro incomparabile Galileo nel dottissimo trattato dei *Galleggianti*. Or crescendo l' acqua in agghiacciando, struggendosi ritorna allo stato primiero, nè si conosce alcun divario nella quantità o nel peso che per li nostri sensi comprender si possa. Crederei che Ippocrate ed Aristotile nel far cotal esperienza, (se pur la fecero), fallissero in negligenza, comparando l'acqua del ghiaccio liquefatto col ghiaccio medesimo, il quale, come abbiamo detto, occupa molto maggior luogo; o veramente, che strutto il ghiaccio immantinente osservassero l' acqua nel vaso, allora quando essendo freddissima è altresì densissima, e si ristrigne e raccoglie in minor luogo che non quando è nello stato suo naturale. Un somigliante errore presero, come io avviso, nel disaminare la gravità dell'acqua, essendo tanto più grave l'acqua quanto è più fredda.

Lo stesso errore credo che prendano quelli che fanno tanto fracasso della gravità e leggerezza dell'acqua per

divisarne la bontà e salubrità. Erasistrato a ragione beffava l'inconsiderazione di coloro che pretendono discernere colla stadera la bontà dell'acqua, avvisando che l'acqua cattiva niente più pesa della buona. Egli è vero che oggidì coll'instrumento chiamato comunemente *Idrometro*, si può distinguere qualunque menoma differenza; nientedimeno questa è tanto piccola che appena con grand'accortezza di senno e con molto sagace discernimento altri può accertarsene. Molti tuffano gli *Idrometri* nell'acque, la cui gravità investigare intendono senza osservare la loro freddezza. Ora è da sapere che l'acque, quantunque tenute per lungo tempo nello stesso luogo non si riducono naturalmente al medesimo grado di caldo e di freddo: per la qual cosa l'*Idrometro* nella più fredda meno si profonda, perciocchè la più fredda è più pesante, non per sua natural gravità, ma perchè il freddo la rende più densa e la ristrigne: sicchè in minor luogo si raccoglie. Per la qual cosa bene a maraviglia disse Ippocrate: *l'acqua più leggera esser quella che più agevolmente si riscalda e si raffredda;* al freddo ed al caldo, anzi che al peso, la salubrità dell'acqua attribuendo. Plinio però afferma, che più impura e fecciosa è quell'acqua che prestamente si riscalda. Volendo una volta provare l'acqua di Pisa, paragonandola con certa acqua di pozzo che non era buona nè per l'uso della tavola, nè per quello della cucina, e riducendo l'una e l'altra al medesimo grado di freddo, con infondere dell'acqua tiepida nella più fredda, trovai che appena in ottocento libbre d'acqua vi erano cinque once di differenza di peso. Or vedete che minuzia è mai questa. Quando uno avesse bevuto ventitrè fiaschi di quell'acquaccia di pozzo, non avrebbe bevuto se non un'oncia di più, che bevendo dell'acqua di Pisa stimata sopra tutte leggierissima. Credete voi, che quell'oncia di peso di più grave danno apportar possa? Convien dunque investigare altre cagioni della salubrità del-

l'acqua. Tra i vini bensì vi è differenza considerabile di peso, e quelli che il vulgo crede vini leggieri, sono più gravi di tutti, come il vino bianco e di mezzo colore e generalmente tutti gli altri vini dolci, i quali sono altresì più gravi dell'acqua, quantunque il vin di Chianti e gli altri stimati gravissimi sieno tutti dell'acqua più leggieri.

Ma dove mi sono io lasciato trasportare dall'autorità di que'due grand'uomini sì lungi dall'intrapreso senticro? Tornando dunque a nostro proposito delle bevande ghiacciate, gli antichi con grande delicatezza e con iscrupolosa morbidezza l'usavano. Non si contentavano talvolta della neve, amavano meglio raffreddarle col ghiaccio, credendo che le ghiacciasse più forte; non contenti di questo procuravano d'avere del ghiaccio tratto dal fondo più cupo della ghiacciaia, stimandolo più freddo, più possente e più pertinace, e caro loro costava; e per usare le parole di Seneca: *Itaque ne unum quidem eius est pretium: sed habet institores aqua, et annonam (proh pudor!) variam.* Ancora Plinio si lamenta di sì strana dilicatezza: *Heu prodigia ventris! aquæ quoque separantur, et ipsa naturæ elementa vi pecuniæ discreta sunt. Hi nives, illi glaciem potant: pœnasque montium in voluptatem gulæ vertunt.*

In molte guise ghiacciavano le bevande. Altri la neve e 'l ghiaccio stritolato gittavano nel bicchiere, ove struggendosi raffreddava il vino o l'acqua, onde il bicchiere era ripieno, e ciò facevano non solamente per freddare le bevande non fredde, ma sì ancora per render freddississime le già fredde per neve e ghiaccio. *O infelicem ægrum! quare? Quia non vino nivem diluit? Quia non rigorem potionis suæ, quam capaci scypho miscuit, renovat fracta insuper glacie*: grida Seneca detestando la mollezza degli uomini. Ed altrove: *Non sorbere solum nivem, sed etiam esse, et frusta ejus in scyphos suos deiicere, ne inter ipsam bibendi moram tepescant.* Nelle quali

parole si dee osservare il costume di mangiar la neve, abbominato anche in altri luoghi dal medesimo Seneca: *quid tu illam æstivam nivem non putas callum iecinoribus obducere?* Dove inoltre rampogna le donne che al pari degli uomini: *nivem rodunt solatium stomachi æstuantis.* Questa maniera d'agghiacciare il vino accenna Marziale:

Sextantes, Calliste, duos infunde Falerni
Tu super æstivas, Alcime, funde nives.

Ed era molto praticata da' Greci, come si potrebbe dimostrare per l'autorità de' poeti riferiti da Ateneo nel libro terzo delle *Cene de' savj*, dove tra gli altri rapporta un leggiadrissimo epigramma di Simonide, dove si raccomanda al coppiere che siccome agli altri convitati, così a lui infonda la neve venuta dal monte Olimpo. Perchè i poeti greci sovente usano questa maniera di favellare χίονα πίνειν: *ber la neve;* la quale può anche applicarsi al bere che facevano dell'acqua di neve strutta, come dirassi appresso.

Altri con acqua o con vino dilavando la neve e 'l ghiaccio, l'uno e l'altra rendevano freddissima. Gellio nelle sue *Notti Attiche: is nos aquam multam ex diluta nive bibentes coercebat:* e Macrobio quistiona onde avvenga che l'acqua agghiacciata nella cantinetta sia meno nocevole, *quam ex ipsa nive aqua resoluta.* Plinio similmente, supponendo per certo una tale opinione, scrive: *Neronis Principis inventum est decoquere aquam, vitroque demissam in nives refrigerare. Ita voluptas frigoris contingit sine vitiis nivis.* Questo beveraggio da Teocrito è addimandato:

Λευκᾶς ἐκ χίονος πότον ἀμβρόσιον.

Di bianca neve pozion divina.

Ed acciocchè fosse più fredda colla medesima acqua più e più volte la neve e 'l ghiaccio dilavavano, come Seneca n' avverte. *Inde est, inquam, quod nec nive contenti sunt, sed glaciem, velut certior illi ex solido rigor sit, exquirunt: ac sæpe repetitis aquis diluunt.*

Per nettare quest'acqua da ogni feccia e purificarla dalla schifezza e immondizia che potesse attrarre dal ghiaccio, ponevano l'acqua o 'l vino colla neve e col ghiaccio stritolato in un colatoio, nel quale sottilmente stillando lasciasse tutta quanta l'impurità. I più poveri l'avevano di panno lino, come io avviso a guisa di quelle calze da vino, per cui il vin bianco suol chiarificarsi, e siccome queste chiamavansi *sacci vinarii;* così quello s'addimandava *saccus nivarius*, del quale parla Marziale:

Attenuare nives norunt, et lintea nostra,
Frigidior colo non salit unda tuo.

I più delicati avevano il colatoio d' argento e d' oro perchè la bevanda si conservasse più fredda, e s' appellava *colum nivarium*, del quale fa menzione Marziale, antiponendolo alla calza:

Setinos moneo nostra nive frange trientes
Pauperiore mero tingere lina potes.

Pomponio, nel libro quinto, a Sabino domanda se nell' argento da bere si contenga anche il colatoio da neve: e risponde che sì: ed altrove nelle nostre Leggi sono nominati *vasa nivaria*, tra quali, per mio avviso, si comprendono anche le cantinette; e quivi trattasi de' vasi d' argento. Seneca però ci addita i colatoj d' oro con quelle parole: *suspenso auro nivem diluit.*

L' ultima maniera d' agghiacciare l' acqua e 'l vino

era di circondare di ghiaccio e di neve le bocce, o altri vasi pieni di questi liquori, come da noi comunemente si costuma. *Aqua obsita globis nivium perducitur ad nivalem rigorem*, scrive Macrobio; e Plinio: *Aquam vitro demissam in nives refrigerare*; e Plutarco: περὶσωρεύουσι τῷ ἀγγείῳ χίονα πολλήν. *Ammassano intorno al vaso pieno d' acqua gran quantità di neve.* E perchè giudicavano, che l' acqua cotta fosse più salubre, e che l' acqua calda si raffreddasse più, secondo l'opinione d'Aristotile, prima la scaldavano, e poscia bollente la coricavano nella neve. Plinio: *omnem itaque decoctam utiliorem esse convenit: item calefactam magis refrigerari subtilissimo invento*: ed altrove: *decoquunt alii aquas, mox et illas hyemant.* Giovenale:

Frigidior Geticis petitur decocta pruinis.

e Marziale:

Spoletina bibis, vel Marsis condita cellis,
Quo tibi decoctæ nobile frigus aquæ.

Fu questo ingegnoso ritrovamento di Nerone imperatore, come avvisa Plinio: *Neronis Principis inventum est decoquere aquam, vitroque demissam in nives refrigerare.* Laonde Plutarco, dicendo d' aver apparato da Aristotile, che l' acqua prima scaldata maggiormente si raffredda; soggiugne che l' acqua la quale si preparava per la tavola degl' imperadori, fatta prima bollire al fuoco, e quindi seppellita nella neve, diveniva più fredda. Il medesimo Nerone fuggiasco, per grandissima sete che avea, forzato a ber l' acqua d' una sozza lacuna attinta colla mano, con parole di lamento e di cordoglio disse: *et hæc est Neronis decocta.* Il medesimo sentivano

ancora i Greci: per la qual cosa Alessandro propone la questione, onde avvenga che l'acqua prima scaldata più si raffreddi; e per sì fatte ragioni la solve, che un sopraffine intendimento appagar non potrieno. Altre maniere di raffreddar l'acqua usate nell'Egitto, e sì ancora in altri luoghi senza l'aiuto del ghiaccio e della neve, racconta Galeno ed Ateneo. Non trovo già che sapessero il modo di rappigliar l'acqua, e sorbettarla; non essendo loro noto quanto ogni sorta di sale rinforzi maravigliosamente la virtù del ghiaccio, e sì la rende attiva, che per poco tutti i liquori possa agevolmente congelare. Nè quel *potare nivem, potare glaciem*, χιόνα πίνειν da' Greci e da' Latini sovente usato, si riferisce al sorbetto; cioè all'acqua artifizialmente congelata: ma all'acqua di neve e di ghiaccio dilavato e strutto; come comprender si puote per quel distico di Marziale:

Non potare nivem, sed aquam potare rigentem
De nive commenta est ingeniosa gula;

e quel verso di Plàuto nel *Penulo:*

Hem mihi iam video propter te victitandum sorbilo.

è scritto ad altro intendimento e corrisponde a quel nostro dettato: *Tu avrai molto da succiare.*

Delle ghiacciaie poco resta a dire, facendole gli antichi, come noi sogliamo farle, scavando profondamente la terra, e coprendo il ghiaccio, o la neve, che quivi riponevano ben pigiata, di rami di quercia e di paglia, come Ateneo e Seneca accennano; e dopo d'essi S. Agostino nella *Città di Dio: Quis paleæ dedit; vel tam*

frigidam vim, ut obrutas nives servet: vel tam fervidam, ut poma immatura maturet? Laonde Simonide nell' epigramma soprammentovato gentilmente disse: che la neve si seppellisce viva, perchè viva si conservi, e ringentilisca l' estate; e sotterrata vie più graziosa e leggiadra divenga.

FINE.

Digitized by Google

INDICE

005703600

MILANO — G. DAELLI E C.° — EDITORI.

BIBLIOTECA RARA

raccolta e pubblicata da G. DAELLI.

L'Editore si propone di pubblicare in questa Raccolta scritti classici e rari della nostra o straniera letteratura, trascegliendoli in modo che a poco a poco costituiscano una illustrazione del secolo a cui appartengono; corredandoli di appositi proemi che ne additino l'importanza letteraria ed il nesso colla storia presente e passata. Queste Edizioni, popolari pel buon mercato, sono condotte colla maggior diligenza per ciò che riguarda la scelta e la revisione, e sono arricchite di tavole, note, indici e dei ritratti degli autori, o dei personaggi di cui trattano.

LORENZINO DE' MEDICI.

L'Aridosio; con l'Apologia e le Lettere dello stesso, con documenti che lo riguardano, e con prefazione e medaglie inedite.

PAOLO GIOVIO.

Dialogo delle imprese militari ed amorose; con prefazione e note e con l'indice dei nomi propri e delle cose notevoli: e col ritratto dell'autore.

LODOVICO DOLCE.

Dialogo della pittura; con l'aggiunta delle lettere di Tiziano a varii e dell'Aretino al Tiziano; con prefazione e indice dei nomi propri e delle cose notabili; e col ritratto di Tiziano.

LEON BATTISTA ALBERTI.

Mescolanze d'amore. Questo volumetto contiene: 1. ***Ragionamento d'amore*** di Plotino, tradotto da A. M. Salvini; 2. Due novelle amorose di L. B. Alberti: l'***Ecatomfila*** e la ***Deifira***; 3. Il ***Dialogo dell'onore delle donne*** di S. Guazzo; 4. ***Callista e Filetore***, frammento d'una novella greca di Melchiorre Cesarotti; con proemio ed il ritratto di L. B. Alberti.

ALESSANDRO PICCOLOMINI.

(lo Stordito Intronato).

La Raffaella: ovvero dialogo della Bella Creanza delle donne; ridotto a miglior lezione, con proemio e note, e col ritratto dell'autore.

IMPRESE NAVALI.

Questo volumetto, con proemio, contiene: 1. la ***Narrazione della battaglia di Lepanto*** di G. Diedo: 2. ***La Invencible Armada*** o la fallita invasione dell'Inghilterra nel 1588, relazioni e documenti; con il ritratto della regina Elisabetta.

CRISTOFORO COLOMBO.

Lettere autografe edite ed inedite; fra cui il testo spagnuolo rarissimo della lettera scritta da Colombo nel 1493 sulle isole da lui scoperte, esistente nella Biblioteca Ambrosiana, ed ora ristampato; premesso un discorso di C. Correnti; con proemio e con nove tavole.

MORO e CAMPANELLA.

L'Utopia e la Città del Sole; aggiuntavi la **Storia del reame degli Orsi** narrata da Gaspare Gozzi; con prefazione e note; e col ritratto di Moro e Campanella.

ONOSANDRO PLATONICO.

Dell'ottimo capitano generale e del suo officio; traduzione dal greco di Fabio Cotta romano; con proemio.

GIUSEPPE AVERANI.

Del lusso della mensa presso i Romani; con prefazione e col ritratto dell'autore.

ANNIBAL CARO.

Gli Straccioni, commedia; ed il **Commento sopra la prima ficata, ossia capitolo della Ficheide**; e la **Nasseide**; con proemio ed il ritratto dell'aut.

GIORDANO BRUNO.

Gli eroici furori e **Il Candelajo**, commedia; con proemio, note e ritratto dell'autore. Vol. 2.

GIAN MARIA CECCHI.

Dichiarazione dei proverbi toscani e l'**Assiuolo**, commedia; con una lezione di L. Fiacchi sui proverbi toscani; ed uno studio sulle commedie del Cecchi; con prefazione e ritratto dell'autore.

ERASMO DI ROTERDAMO.

Elogio della pazzia; con proemio e note; ed illustrato con 80 incisioni sui disegni originali d'Holbein.

ANTON FRANCESCO DONI.

Novelle e **lo Stufajolo**, commedia, e **la Mula e la Chiave**, dicerie; con proemio, note ed il ritratto dell'autore. Vol. 2.

FILIPPO SASSETTI.

Vita di Francesco Ferruccio, aggiuntavi una lettera sul Ferruccio di Donato Giannotti; con proemio, note ed il ritratto dell'autore.

CARDINAL BIBBIENA.

La Calandra, commedia; aggiuntavi **Un'Avventura amorosa di Ferdinando d'Aragona duca di Calabria** dello stesso autore; con proemio, note ed il ritratto dell'autore.

Dirigere dimande e vaglia postali alli Editori G. DAELLI e C.° a Milano.

Prezzo: It. L. 1, 50.

Digitized by Google